PEYNİRLİ ERİŞTE

1 tas erişte
150 gr peynir
3 kaşık yağ
tuz

Normal büyüklükte bir tencereye 2-3 kilo su konur. Kaynaynıca erişteler atılarak pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra süzgeçten süzülüp soğuk suda yıkanır. Tencereye yağ konup kızdırılır. Süzülmüş erişteler içine konarak biraz çevrilerek yağın her tarafa ulaşması sağlanır. Tuz da ilave edilerek servis tabağına dökülür. Üzerine rendelenmiş peynir serpilir.

© lezzetler.com tarif no:23684 • adı:Peynirli Erişte • gönderen:meral ayanoğlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:25