



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ERİŞTE

Elif Korkmazel

500 gr erişte
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı keş veya beyaz peynir
Süslemek için: 1 adet domates

Bir tencereye 3 su bardağı su koyup kaynatın. Kaynayınca içine tuz atıp erişteyi ekleyin. 15 dakika pişirin erişteyi suyunu çekmediyse süzebilirsiniz. Tencereye tereyağını koyup eritin içine pişen süzölmüş erişteyi koyup tencereyi sallayarak karıştırın. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri ya da keş [kurutulmuş yoğurt anadoluda çok kullanılan bir peynirdir marketlerde bulabilirsiniz] rendeleyip sıcak servis yapın. İstenirse üzerine ceviz de konulabilir.