



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ERİŞTE

1 kase erişte
100 g peynir
2 yemek kaşığı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Uygun büyüklükte düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz.

Tencerenin büyüklüğüne uygun ocağa koyunuz.

Tencereye bolca su koyunuz.

Su kaynayınca tuzu ve sıvı yağı ilave ediniz.

Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz.

Tuzu tencereye serpiştirerek ilave ediniz.

Kaynayan suya erişteyi serpererek salınız. (Daima kaynar tuzlu suya serpererek haşlayınız. Çünkü birden dökülen erişte taneleri birbirine yapışarak topaklanır.)

Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.

15-20 dakika haşlayınız. Haşlama esnasında ara sıra erişteyi yavaşça karıştırınız.

Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekleyiniz. (Soğuk su ilavesi eriştenin kabarmasını sağlar.)

Süzgeçe boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz. (Soğuk sudan geçirmek pişmenin durdurulması açısından gereklidir.)

Tencerede tereyağı eritiniz. (Yağın yanmamasına dikkat ediniz.)

Üzerine erişteyi ve rendeleniş peyniri ilave edip karıştırınız.

Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

Not: Erişte için kullandığınız peynir arzuya göre değişebilir.