



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ ERİŞTE YAPIMI

Malzemesi:

150 gr. rendelenmiş gravyer peyniri

125 gr. kaşar peyniri

500 gr. un

Tuz

Yarım bardak süt

3 yumurta

200 gr. tereyağı

60 gr. ekmek ufağı

Hazırlanışı:

Unu tuz ile birlikte kanştırıp bir kaba koyun ve ortasına yumurtaları kırın. Yavaş yavaş sütü ilave edin ve hamuru iyice yoğrun. Serin bir yerde 30 dakika bekletin. Sonra hamuru incecik açın. Hamurdan çok ince parçalar kesin. Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. Erişteleri içine atın ve kaynatın. 175 gr. tereyağını ezip peynir ile karıştırın. Eriştenin suyunu süzün. Bir kat erişte, bir kat peyniri yayın. Üzerine ekmek kırıntısı serpin. Sıcak fırında 15 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.