



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KÖY ERİŞTESİ

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
500 gr. köy eriştesi
4 dal pırasa
1 su bardağı kemik, et ya da tavuk suyu
Tuz

Tereyağı ve zeytinyağını eritiyoruz. Pırasayı minik minik doğrayıp soteliyoruz. Kemik suyunu döküp üzerini geçecek kadar kaynar su ile tamamlıyoruz. Tuzunu ilave edip kısık ateşte pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.04.2023