



RENKLİ ERİŞTELİ SALATA

1 su bardağı ıspanaklı erişte
1 su bardağı biberli erişte
Yeteri kadar su
Tuz
Peynir sosu için:
100 gram hellim peyniri
100 gram beyaz peynir
Yarım demet dereotu

Erişteleeri ayrı ayrı tencereleerde tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın ve süzün. Servis kasesine alın ve soğuması için bir kenara koyun. Peynir sosu için rendelenmiş hellim, beyaz peynir ve dereotunu blenderden geçirin. Eriştenin üzerine gezdirin ve karıştırarak servis yapın.

