



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ERİŞTE BÖREĞİ

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 1 Su Bardağı
Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Ayçiçek Yağı 1 Çay Bardağı
Un 2 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Erişte Makarna 250 Gram
Dereotu 0.5 Çay Bardağı
Karabiber 1 Tutam
Kültür Mantarı 200 Gram
Bezelye 0.5 Su Bardağı
Taze Soğan 4 Adet
Yağlı İnek Sütü 1.5 Su Bardağı
Tatlı Mısır 1 Çay Bardağı
Yumurta 4 Adet
Kabartma Tozu 1 Çay Kaşığı

Erişteyi kaynayan tuzlu suda haşlayıp süzün. Mantarları ince doğrayın. Taze soğanları 1 cm kalınlığında doğrayın. Soğan ve mantarları zeytinyağında soteleyin. Bezelye, mısır, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Yumurtaları mikserle çirpin. Un, süt, ayçiçeği yağı, kabartma tozu, karabiber ve tuz ekleyin. Erişte, sotelenmiş sebzeler ve rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını karışıma ekleyip karıştırın ve COOK yağlı kağıt serili fırın kabına aktarın. Kalan kaşar peynirini üzerine serpiştirin ve 180 dereceye ayarlanmış fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

