



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ERİŞTE

2 su bardağı erişte  
1 adet kuru soğan  
1 adet domates  
2 adet biber  
15-20 adet mantar  
1 su bardağı konserve bezelye  
8 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 su bardağı kaşar rendesi

Erişte haşlanır, suyu süzülür, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile karıştırılır, fırın kabına yerleştirilir. Başka bir tencerede kalan yağ ile soğan sarartılır, üzerine sırasıyla; biber, ince doğranmış mantar ve konserve bezelye atılır, harlı ateşte 5 - 10 dakika kavrulur.

Eriştenin üzerine yayılır, üzerine rende kaşar serpilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirilir.



Fotoğraf "mor salkım" tarafından gönderildi. 29.06.2018