



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU FIRINDA ERİŞTE

1 paket uzun erişte
Çeyrek demet semizotu
1 havuç
2 yumurta
1 su bardağı süt
50 gram kaşar peyniri rendesi
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı

Erişteleri 15 dakika haşlayın. Süzüp bir kabın içine alın. Sıcakken içine tereyağını ekleyip karıştırın. Havucu rendeleyin, semizotlarını yıkayıp irice doğrayın. Bir kabın içinde yumurta, süt ve yoğurdu çirpin. Tüm bu malzemeleri eriştenin içine ekleyip iyice karıştırın ve fırın tepsinin içine boşaltın. Üzerini düzgünleştirin. Kaşar peyniri serpip 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyerek servis tabağına alın.