



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ ERİŞTE

3 su bardağı ev eriştesi
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı çökelek ya da tulum peyniri

Öncelikle eriştelerin içinden 1 su bardağı erişteyi bir kenara ayırın. Kalan erişteleri de yağsız tavada 5 dakika kadar kavurun. Tencerede su, süt ve tereyağı kaynatıp içine kavrulmuş erişteleri ve diğer erişteleri ekleyip pilav pişirir gibi pişmeye bırakın. Suyunu çekince tencerenin üzerine bir bez kapatıp demlendirin. Daha sonra maydanoz ve peynirle ikram edin.