



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ ERİŞTE

3 su bardağı ev eriştesi

1 su bardağı süt

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz

1 su bardağı Erzincan tulum peyniri

Biberiye veya maydanoz

Süt, su ve tereyağını bir tencereye alın ve kaynamaya bırakın. Diğer taraftan 1 su bardağı erişteyi kenara ayırın. Kalan erişteyi yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp 5 dakika karıştırarak kavurun. Ocaktaki karışım kaynamaya başlayınca tüm erişteyi üzerine ekleyin. Kapağını kapatıp pilav pişirir gibi suyunu çekmesini bekleyin. Suyunu tamamen çekince üzerine kağıt havlu kapatıp 5 dakika demlenmeye bırakın.

1 yemek kaşığı tereyağını eritip cevizleri 1-2 kez çevirin. Ufalanmış Erzincan tulum peyniriyle birlikte eriştenin üzerine serpin. Biberiye veya maydanozla süsleyerek servis yapın.

