



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ERİŞTE

500 gr. un
3 yumurta
100 gr. kaşar veya gravyer peyniri
1 lt. süt
Tuz
Karabiber
2 kaşık yağ

500 gr. un ve 3 yumurtadan erişteyi hazırlayınız.
Sütü bir tencereye koyup içine 2-3 bardak su ilave edip, tuz atıp kaynatınız.
Süt kaynayıncaya erişteyi atıp yumuşayıncaya kadar haşlayınız.
Fazla koyulaşmadan sütlüce ateşten erişteyi alınız.
İçerisine peynirin yarısını, yağı koyup karıştırınız.
Erişteyi servis tabağına boşaltıp üzerine kalan peyniri serpip fırında üzerini kızartıp sıcak servis yapınız.

[ML® Sütlü Makarna için tıklayın](#)
