



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ERİŞTE

2 su bardağı süt
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
300 gr. fırınlanmış erişte
2 adet orta boy kabak
Tuz
1 adet kırmızı biber
Yarım su bardağı haşlanmış mısır
Yarım su bardağı ceviz

Süt, su, 1 çorba kaşığı tereyağı ve tuzu bir tencerede kaynatın, içine eriştelere atın. Diğer taraftan kalan tereyağını eritip, küp doğranmış kabak ve kırmızı biberleri sote edin. Ocaktan almaya yakın, mısırları ve tuzunu da ekleyin. Hepsini beraber bir iki çevirdikten sonra ocaktan alın. Pişen eriştelere süzüp, servis tabağına alın. Üzerine sebzeli karışımı ekleyin.