



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ERİŞTE

1/2 paket erişte
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
2.5 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 çorba kaşığı hardal
Tuz

Erişteyi haşlayıp süzün. Margarini eritip ince kıyılmış soğanı kavurun. Üzerine unu ilave edin ve iki dakika daha kavurun, yavaşça ve devamlı karıştırarak sütü katın. Sürekli karıştırarak iki-üç dakika kaynatın ve ocaktan alın. Eriştenin üzerine sütlü karışımı, kaşar peynirinin yarısını, tuzu ve hardalı katıp karıştırın. Bir fırın kabına erişteli karışımı yayın. Üzerine kalan peyniri koyup fırında, kızarıp rengi değişene kadar iyice pişirin.