



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ERİŞTE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
300 gr fırınlanmış ev eriştesi
2 Su Bardağı su
2 Adet kabak
1 Çay Bardağı konserve mısır
2 Adet kırmızı biber
6 Dal dereotu
2 Su Bardağı süt

Süt, 2 su bardağı su, 1 çorba kaşığı margarin ve tuzu tencereye alıp kaynamaya başlayınca erişteleri ilave edelim. Diğer taraftan kalan margarin ile kabak ve biberleri sote edelim. Ocaktan almaya yakın mısırları ve tuzu ekleyin. pişen erişteleri süzüp tabağa alalım. Üzerine karışık sebzeli harcı dökelim cevizleri ilave edip dereotu ile süsleyin.