



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TEL TEL ALİ

1 su bardağı erişte
2 adet domates
2 dal ada çayı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tozşeker
1 çay bardağı et suyu
1 adet soğan
Tuz
Arzuya göre karabiber

Domatesleri küp küp doğrayıp, soğan ve yağla beraber ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Et suyunu, şekeri ve ada çayını da ekleyip, 5 dakika daha pişirin. Erişteyi bol tuzlu suda haşlayıp, süzün ve servis tabağına alın. Hazırladığınız sostan ada çayını çıkardıktan sonra bol tuzlu suda haşladığınız eriştenin üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.08.2014