



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ERİŞTESİ

Malzeme

- 1 paket erişte
- 1 yemek kaşığı Komili sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- harcı için:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour "tereyağlı margarin"
- 3 adet pırasa
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu
- ½ demet taze nane
- ½ su bardağı mısır
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli, cevizli peynirli sandviç sürme
- 1 çay bardağı süt
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Pırasaları ayıklayıp kıyın.
2. Taze soğanları, maydanozu, dereotunu ve taze naneyi ayıklayıp ayrı ayrı doğrayıp tabaklara alın.
3. Derin bir tencereye bol su koyup kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine tuzu, Komili sızma zeytinyağını ve erişteyi ilave edip 8-10 dakika arası erişteyi haşlanmaya bırakın.
4. Erişte haşlanırken harcı için yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinı kızdırıp içine kıyılmış pırasaları ekleyip ikisini birlikte güzelce kavurun.
5. Pırasalar Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile iyice kavulduktan sonra kıyılmış sarımsakları, taze soğanları, dereotunu, taze naneyi ve tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın.
6. Pişen eriştenin suyunu süzüp soğuk sudan geçirmeden haşladığınız tencerenin içine alın.
7. Üzerine Sana Crème Bonjour fesleğenli?cevizli peynirli sandviç sürmeyi, sütü ve pırasalı harcı koyup karıştırdıktan sonra servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.
8. Pırasalı harcı hazırlamak için zamanınız yok ise haşlanan eriştenin suyunu süzdükten sonra soğuk sudan geçirmeden aynı tencerenin içine alıp üzerine ½ kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme çeşitlerinde birini ve 1 çay bardağı süt ilave edip karıştırdıktan sonra soslu eriştenizi sıcak olarak servis edin.