



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ ERİŞTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yeterince karabiber
1 Tutam Mercan köşk
1 Kase Dilimlenmiş yeşil zeytin
200 gr lor peynir
1 Yeterince tuz
2 Adet Domates
1 Paket erişte
0,5 Demet Kıyılmış dereotu

Erişteyi 1 orba kaşığı tuz ilave edilmiş 5 litre kaynar suda istenilen diriliğe göre 5-7 dakika kadar haşlayıp süzün. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Yağı tavada ısıtıp domatesleri sos kıvamını alıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp dilimlenmiş yeşil zeytin, mercan köşk, tuz, karabiber ve kıyılmış dereotunu ilave edin. Karıştırıp 30 dakika bekletin. Önceden haşlayıp süzdüğünüz erişteyi zeytinli sosla harmanlayın. Servis tabağına alın. Üzerine ufalanmış lor peynirini serpiştirin.