



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEŞLİ ERİŞTE (BOLU)

Faruk GÖREN

1 kg. erişte makarna
200 gr. keş
250 gr. tereyağı
100 gr. ceviz
300 gr. süzme yoğurt

3 lt. kaynamış suya yöresel erişte makarna pişmesi için ilave edilir ve 3 dk. haşlanması için bekletilir. Haşlama işlemi bitmiş erişte makarna süzülür. Tavaya tereyağı konulur ve eritilir, içine keş ilave edilip keş pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra içine haşlanmış erişte makarna ilave edilir ve tavada sote edilir. Hazır hale gelen erişte makarna porsiyon olarak tabağa alınır üzerine ceviz dökülür, yanına süzme yoğurt da konulup servis edilir.

[ML® Cevizli Erişte için tıklayın](#)



Fotoğraf "hoşgeldiniz" tarafından gönderildi. 15.01.2019