CEVİZLİ KEŞLİ ERİŞTE

250 gr erişte
50 gr margarin
1 su bardağı keş
1 su bardağı ceviz
1 fiske tuz
1 litre su

Erişte tuzlu suda istenen dirilikte haşlanır ve süzülür.
Erişte haşlanırken keş rendelenir, ceviz dövülür (çok küçük olmasın) ve ikisi karıştırılır.
Servis tabağına, bir kat erişte, bir kat keş-ceviz karışımı dökülür.
Üzerine de kızdırılmış margarin gezdirilir.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015

© lezzetler.com tarif no:90386 • adı:Cevizli Keşli Erişte • gönderen:NURGÜN • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:34