



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEŞLİ KÖY MAKARNASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr ev eriştesi
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
2 su bardağı rendelenmiş keş
200 gr köy tereyağı
Tuz

Erişterler kaynamış tuzlu suda pişinceye kadar haşlanır. Piştikten sonra makarna süzgecine boşaltılıp süzdürülür. Derin bir tavaya tereyağı konur eriyene kadar kızdırılır. Ardından ceviz içinin 1 bardağı ve keşin 1 bardağı tereyağının içine konur devamlı karıştırılarak keşin ve cevizin kızarması sağlanır. Nar gibi kızardığında ateşten alınır. Eriştenin servis yapılıp sunulacağı yuvarlak bir cam kap tepsi ayarlanır. Birer bardak ceviz içi ve keş bir kaptaki karıştırılır. Cam tepsiye ilk olarak eriştenin 4/1'i yayılır. Ardından ceviz ve keş karışımı serpilir, tekrar erişteden tepsiye bir miktar konur. Tekrar ceviz içi keş serpilir. Bu işlem 2 kez daha tekrarlanır ve en üstüne tavada nar gibi kızdırılan tereyağı, keş, ceviz içi güzelce dökülür. Her tarafına eşit miktarda yayılır ve sıcakken servis edilir.

