



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE CEVİZLİ ERİŞTE

1 paket erişte
150 gr keçi peyniri
100 gr çekilmiş ceviz
50 gr margarin
1 çay bardağı maydanoz
5 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz

Erişteyi orta boy tencerede kaynamış suda pişirin bir tavada margarini eritin ve küçük dilimlere böldüğünüz keçi peynirini ve cevizleri atıp kızartın hazırladığınız harcı ereşteyle karıştırıp küçük doğradığınız maydanozlarla süsleyin.