



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REŞTİYYE

Edirne Sarayı 1539
Semih Tezcan

Malzemeler (6 porsiyon)
Un (4 su bardağı) 500 gr.
Tulum peyniri 120 gr.
Tereyağı (4 çorba kaşığı) 150 gr.
Ceviz içi 120 gr.
Yumurta 6 adet
Zeytinyağı (1 çorba kaşığı) 20 gr.
Kırmızı pul biber
Maydanoz ½ demet
Tuz (2 çay kaşığı) 20 gr.
İçme suyu (6 su bardağı) 1,2 kg.

Un, yumurta ve tuzu yoğurun ve hamur haline getirin. Üzerini nemli bez ile örterek 20 dakika dinlenmeye bırakın. Hamuru açın ve erişte şeklinde kesin. Tencereye su, zeytinyağı ve tuz koyup kaynatın. Erişmeleri içine atın ve 1-2 dakika daha kaynatıp süzün. Tavada tereyağını eritin. İçine pul biber, ufalanmış ceviz içini ve doğranmış maydanozu ekleyin, 1-2 dakika çevirin. Bu karışımı eriştenin üzerine dökün ve karıştırın, ardından tabaklara servis yapın. Tabakaların üstüne tulum peynirini ufalayın, salamanderde peyniri eritin ve servise çıkarın.