



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE

4 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Erişte (1 paket)

Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)

Ceviz içi (2 yemek kaşığı, çekilmiş)

Beyaz peynir (100 gram)

Maydanoz (1/4 demet)

Tuz

Karabiber

Krema (8 yemek kaşığı)

Su (7,5 su bardağı)

İçine 7 su bardağı su koyup kaynattığınız tencereye 1 paket erişte koyun ve kaynamaya bırakın.

Erişte kaynarken sosunu yapmak için ocağa aldığınız başka bir tencereye 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyun.

Üzerine önceden doğradığınız 1/4 demet maydanozu ilave edin ve maydanozları kızartın. Üzerine 2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içini ekleyip, karıştırarak kavurun.

Yaklaşık 2 dakika kadar sonra 8 yemek kaşığı kremayı ilave edip, kremanın hızlı kaynamaması için ateşin altını kısın. Kıvamını yumuşatmak için içine yarım bardak kadar su ilave edip, karıştırarak pişirin.

Haşlayıp süzdüğünüz erişteyi sosa ilave edip, karıştırın. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber ve 1 kahve kaşığı tuz serpin ve karıştırın. Pişirdiğiniz erişteyi tezgaha alıp, üzerine beyaz peynir rendeleyerek servise hazır hale getirin.