



## CEVİZLİ ERİŞTE (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı evde kesilmiş makarnalık Erişte  
3 kaşık tereyağı  
1 bardak ufalanmış beyaz peynir  
1 bardak ceviz içi  
8 bardak su  
Bir Bağ Maydanoz  
Tuz

Büyükçe bir tencerede su iyice kaynatılır. Tuz atılır. Erişteler bu kaynayan suya salınır. Erişteler yumuşadığında süzgece çıkarılır. Soğuk sudan geçirilir. Süzülen erişteler tencerede Eritilen tereyağı ile harmanlanır. Sığ Bir tepsiye alınarak kaşıkla düzeltilerek yerleştirilir. Üstüne önce ufalanmış beyaz peynir, Sonra da iri dövülmüş bol ceviz serilir. Maydanozla süslenerek servise hazırlanır.

