



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

2 su bardağı Erişte
5 su bardağı su
1 adet et suyu tableti
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı ceviz içi

Suyu tencereye koyup kaynatın. Erişte ve et bulyonu ekleyip karıştırın. Erişte yumuşayana kadar pişirin ve süzün. Cevizi bıçakla küçük doğrayın. Tereyağını tencereye alıp eritin. Cevizi ekleyip yağ köpük köpük olana dek bekleyin. Erişteyi ekleyin ve karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. Erişteyi servis tabağına alıp cevizle süsleyin.

