



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ERİŞTE

<https://www.goymen.com.tr>

1 su bardağı iri kıyılmış ceviz  
1 pkt. yumurtalı erişte (400-500 gr.)  
1 adet orta boy soğan  
3 adet orta boy havuç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 kutu labne peyniri  
1/2 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Erişteyi tuzlu kaynar suda 10-15 dakika kadar haşlayıp, suyunu süzün. Soğan ve havucun kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, soğanı ekleyip hafif kavurun. Havucu ve isterseniz beyaz şarabı ilave edin. Havuç yumuşadıktan sonra labne peyniri, ceviz, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırın. Haşlanmış erişteyi servis tabağına alın. Üzerine cevizli sos döküp sıcak olarak servis yapın.

