



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

MALZEME

- 1 paket erişte
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4-5 çorba kaşığı ufalanmış peynir
- 10-15 adet ceviz içi

YAPILIŞI

Erişteyi tuzlu suda haşlayın, süzün. Küçük bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Üzerine 4-5 çorba kaşığı ufalanmış tulum peynirini ekleyin. Peynir pembeleşinceye kadar çevirin. Yaşlanmış erişteyi servis tabağına alın. Üzerine kavrulmuş peyniri serpiştirin. Ceviz içleri ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın. (Tulum peyniri yerine Karadeniz yöresine ait keş peyniri de kullanabilirsiniz)

[ML® Erişte için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 16.10.2020