



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

1 su bardağı sade erişte
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı iri çekilmiş ceviz içi
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Ceviz içi
İsteğe göre peynir

Bir tencereye zeytinyağını ekleyin. Ardından erişteyi ilave ederek kavurun. Üzerine sıcak suyu ilave ederek tuzla birlikte suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra 5 dakika kadar dinlendirip, üzerine ceviz içi serpererek afiyetle tüketin. Dileyenler cevizli erişteye peynir de ekleyebilir.

