



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

1 paket hazır erişte
1 kahve fincanı çekilmiş ceviz içi
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
3 çorba kaşığı çörekotu
10-15 dal taze nane
20 gr tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Taze nane yapraklarını temizleyip kıyın. Ceviz içi, parmesan peyniri, çörek otu ve naneyi bir kaptan harmanlayın. Erişteyi 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı bol suda haşlayıp süzün. Tereyağını bir tencerede ısıtın. Haşlanmış erişteyi ekleyip 1-2 dakika karıştırın. Ateşi kapatıp çörekotlu malzemeyi ilave edin. Harmanlayıp servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.

[ML® Salamlı Makarna \(görsel\)](#)