



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ ERİŞTE

1 paket erişte
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
100 gram beyaz peynir
Tuz

3 su bardağı suyu kaynatıp içine erişteyi, tuzu ve tereyağını ekleyin ve 10-15 dakika pişirin. Erişteler suyunu çektiğinde, tahta kaşıkla bir-iki kez çevirin. Ocaktan alıp erişteyi servis tabağına aktarın. Kıyılmış ceviz ve peyniri karıştırıp eriştenin üzerine serperek servis yapın.