



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ERİŞTE

1 kase erişte  
1 bardak ceviz  
2 kaşık tereyağı  
Tuz

Tencerede iyi su biraz tuz atarak kaynatılır. Ardından erişte kaynayan suya atılır. He eriştenin pişme süresi farklıdır. Ara sıra kontrol ederek pişirmekte fayda vardır. Diri olması makbul olanıdır. Yufkası çok ince açıldığı için ben 4 dakika kaynattım. Ocaktan indirip suyunu süzgeçte süzdüm.

Aynı tencerede tereyağı, çok az tuz ve iri kırılmış cevizlerle bir kaç kez çevirdim. Üzerine iyice süzölmüş eriştelele ilave ettim. Tabağa alırken cevizlele üst kısımda olacak şekilde yerleştirdim.

