



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ ERİŞTE

Adese Restorant - Etlik

Malzemeler:

500 g erişte makarna

250 g ceviz içi

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1 yemek kaşığı tereyağı

Az miktar tuz

Az miktar pul biber

Hazırlanışı:

Derin bir tencereye 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı, az miktar tuz ve su konulup kaynatılır. Kaynayan suya eriştelere atılır ve 10-15 dakika eriştelere pişmesi beklenir. Süzgeç yardımıyla sudan alınan eriştelere, kabarması için kısa bir süre soğuk suya tutulur. Ceviz içi elde ya da blender yardımıyla ezilerek ufak parçalara ayrılır. Yayvan bir tencereye tereyağı konulup eritilir. Az miktar pul biber ve tuz konularak karıştırılır. Erişteler süzgeç yardımıyla iyice süzülerek tereyağı ve pul karışımına eklenir. Tencerede bir süre sotelenen eriştelere servis tabaklarına alındıktan sonra üzerleri ceviz içi ile süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

---