



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ERİŞTE

Malzemeler :

İri kıyılmış ceviz 1 Su Bardağı
Yumurtalı erişte 1 Paket
Orta boy soğan 1 Adet
Orta boy havuç 3 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Labne peyniri 1 Kutu
Maydanoz 1/2 Demet
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Erişteyi tuzlu kaynar suda 8-10 haşlayıp, suyunu süzün.
- 2- Soğan ve havucun kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın.
- 3- Komili Riviera zeytinyağını bir tencerede kızdırın, soğanı ekleyip hafif kavurun. Havucu ilave edin. Havuç yumuşadıktan sonra labne peyniri, ceviz, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırın.
- 4- Haşlanmış erişteyi servis tabağına alın. Üzerine cevizli sos döküp sıcak olarak servis yapın.