



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

300 gr. erişte
70 gr. ceviz içi
90 gr. taze keş
70 gr. tereyağı
8 gr. tuz
20 gr. pul biber

Yapılışı:

Bir kaba haşlama suyu koyun ve erişteyi haşlayın. Yapışmaması için soğuk su ile hemen yıkayın, 10-15 dakika bekletin. Geniş bir tavada tereyağını kızdırın ve dövülmüş cevizi ve erişteyi ilave edin. Birkaç dakika cevizli tereyağında kavurun. Servis yapacağınız zaman üzerine taze keş serpiştirin. Üzerine çok az yağ ve pul biber ile hazırladığınız acı biber sosunu gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.
