



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ERİŞTE

Malzemeler:

1 paket erişte
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
Yarım paket soya filizi
100 gram mantar
1 su bardağı kırık ceviz
1 yemek kaşığı soya sosu
Yarım çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için kırık ceviz

Hazırlanışı:

Bir tencere içerisinde kaynattığınız az yağlı ve tuzlu suda erişteyi 8- 10 dakika haşlayın süzün ve kenara alın. Derin bir tavada kızdırdığınız zeytinyağına sırası ile ince şeritler şeklinde doğradığınız biberleri, mantar ve soya filizini kavurun. Soya sosu, ceviz ve karabiber ilavesi ile lezzetlendirdiğiniz karışıma, haşladığınız erişteyi ekledikten sonra, iyice karıştırın. Üzerine ceviz serperek servise sunun.

[ML® Cevizli Erişte için tıklayın](#)