



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ERİŞTE

1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1 pkt. yumurtalı erişte (400-500 gr.)
1 adet orta boy soğan
3 adet orta boy havuç
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 kutu labne peyniri
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Erişteyi tuzlu kaynar suda 10-15 dakika kadar haŐlayıp, suyunu süzün. Soğan ve havucun kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, soğanı ekleyip hafif kavurun. Havuç yumuŐadıktan sonra labne peyniri, ceviz, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip, karıŐtırın. HaŐlanmış erişteyi servis tabağına alın. Üzerine cevizli sos döküp sıcak olarak servis yapın.