



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŐTE

2 orba kaőıđı tereyağı
500 gram köy eriőtesi
1 ay bardađı ceviz içi
1 su bardađı beyaz peynir
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Tereyağını eritin ve üzerine eriőteyi koyup kavurun. Kavrulan eriőtenin üzerine tuz ve üzerini geçmeye yakın sıcak suyu koyun. Kapağı kapalı olarak 20 dakika piőirip suyunu çektirin. zerine peynir ve ceviz koyup servis yapın.