



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ERİŞTE

200 gr erişte
8 adet dövülmüş ceviz
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı tuz

Erişteyi 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuz eklenmiş suda haşlayın (suyunu çektilererek). Servis tabağına alın. Geri kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavaya alın ve ceviz altın sarısı rengini alana kadar kavurun. Eriştenin üzerine ceviz ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Sıcak olarak servis yapın.