



CEVİZLİ ERİŞTE

1 Paket erişte
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı dövülmüş ceviz
100 gram beyaz peynir
Tuz

3 su bardağı suyu kaynatıp içine erişteyi, tuzu ve tereyağını ekleyin ve 10-15 dk. pişirin. Erişteler suyunu çektiğinde tahta kaşıkla bir-iki kez çevirin. Ocaktan alıp erişteyi servis tabağına aktarın. Kiyılmış ceviz ve peyniri karıştırıp eriştenin üzerine serperek servis yapın.

[ML® Cevizli Erişte için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 13.08.2020