



CEVİZLİ KEŞLİ ERİŞTE (BOLU)

- 1 Çorba kasesi erişte
- 4 Çorba kaşığı ceviz
- 4 Çorba kaşığı rendelenmiş keş
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 2 Çorba kaşığı çiçek yağı
- Tuz
- Su

Tenceremize su koyup kaynatıyoruz. Kaynayan suya tuz ve yağ ilave ediyoruz. Erişteleri suya bırakıyoruz. Diğer tarafta keşi rendeliyoruz, cevizleri iri parçalar halinde kırıyoruz. Pişen erişteyi süz ediyoruz. Servis tabağına önce keş ve ceviz karışımını sonrada erişteyi kat kat döküyoruz. Bu işlemi erişte ve karışımımız bitene kadar tekrarlıyoruz. Tavanın içine tereyağı ve çiçek yağı koyuyoruz. Üzerine cevizli keşi ilave edip kızartıyoruz. Eriştenin üzerine bu karışımı döküp servise hazır hale getiriyoruz.

