



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEŞLİ ERİŞTE

30 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı erişte
0,5 Bardak rendelenmiş keş
0,5 Bardak ceviz
2 Çorba Kaşığı çiçek yağı

Kaynayan suya tuz ve çiçek yağını koyup erişteyi haşlayıp süzün. Rende keş ve iri kırılmış cevizi karıştırın. Servis tabağına önce keşli karışımdan sonra erişteyi kat kat sıralayın. Bu işlemi malzeme bitene kadar tekrarlayın. Tavada sana yağını eritin Kalan keşli karışımı yağda kızartıp erişteyi en üstüne döküp servis yapın.