



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞLİ CEVİZLİ ERİŞTE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. ev eriştesi
100 gr. ceviz içi (iri dövülmüş)
1 kalıp kuru keş
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Bir tencere içerisinde su kaynatılır. Tuz ve 1 çorba kaşığı sıvı yağ eklenip karıştırılır.

Erişteler haşlanır ve süzülür.

Kuru keş, rendelenir. Servis tabağının altına bir miktar keş ve ceviz serpilir.

Üzerine erişteden bir miktar konur. Onun üzerine tekrar keş ve ceviz serpilir. Onun üzerine tekrar erişte konur.

Tereyağ tavada eritilir. İçerisine bir miktar keş atılır ve kızartılır. Eriştenin üzerine gezdirilir.

Ceviz serpilip, sıcak servis yapılır.