



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ LOR PEYNİRLİ TATLI ERİŞTE

1 su bardağı ceviz  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Nuh'un Ankara Makarnası Erişte  
Evde Lor Peyniri Yapmak İçin  
1 litre süt  
2 çorba kaşığı yoğurt

İlk önce cevizleri tereyağında soteledik. Diğer tarafta eriştelimizi haşladık. Uygun kıvama geldiği zaman süzdük; peynir ve tereyağı ile karıştırdık. En son servis ederken, tabağa aldığımız eriştelilerin üstüne ceviz ve toz şeker ekledik.