CEVİZLİ ERİŞTE

Ümit Usta

500 gram erişte
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
150 gram ceviz içi
150 gram krem peynir
250 gram krema
1/2 adet limonun suyu
100 gram margarin
Tuz
Karabiber

İlk olarak, erişteleri haşlayıp, süzelim.
Cevizleri, kuru soğanları ve sarımsakları ayrı ayrı kıyalım.
Cevizleri, teflon tavada kavuralım.
Başka bir kapta, margarin yağını eritip, soğanları ve sarımsakları kavuralım.
1,5 su bardağı sıcak su ile krem peyniri eritelim.
Büyük bir kaba, kavurduğumuz soğanları, cevizleri ve kremayı koyup, karıştıralım.
Limon suyunu, yeterince baharatı ve erişteleri de ilave edip, 1-2 dakika ısıtarak sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Arzu ederseniz, kırmızı acı biber ve kıydığınız maydanozları ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:75605 • adı:Cevizli Erişte • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:46