



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞLİ CEVİZLİ ERİŞTE (BOLU)

500 gram erişte
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 su bardağı rendelenmiş keş peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Su

Kaynayan suya erişteyi atarak pişmeye bırakın.

Diğer tarafta tereyağını tavaya alıp üzerine kırılmış ceviz ve rendelenmiş keş ekleyerek beraber kavurun.

Erişteler pişince yarısını servis tabağına alıp üzerine rendelenmiş keş ve ceviz serpin.

Kalan diğer erişteyi de üzerine ekleyin.

En son üzerine kavrulmuş olan keş peynirini ve cevizi serpiştirerek servis edin.

