



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞLİ CEVİZLİ KESME MAKARNA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Erişte 2 su bardağı
Sıcak su 5 su bardağı
Keş/sert, yağsız peynir ½ su bardağı
Ceviz içi ½ su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

Keş, süzme yoğurdun kurutulması ile elde edilen bir çeşit süt ürünüdür. Oldukça sert olduğu için rendelenerek tüketilir. Özellikle mantı, makarna ve eriştelere aroma katar. Rendelenerek herhangi bir işlem uygulamadan doğrudan kullanılabilmesi gibi, tereyağında kavurularak da tüketilebilir.

Bu yemek için ev yapımı fırınlanmamış kesme makarna, yani erişte kullanılır. Erişte bol tuzlu suda 10-12 dakika yumuşayana kadar haşlanır, süzülür ve derin bir kaba aktarılır. Yağ, bir tavada kızdırılır.

Diğer taraftan rendelenen keş eklenir ve rengi koyu turuncu olana kadar kavrulur. Ardından çekilen ceviz içiyle karıştırılır. Keşli sos, eriştenin üzerine aktarılır, karıştırılır ve sıcak sıcak servise sunulur.

