



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞLİ ERİŞTE

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
2 su bardağı erişte
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
1 su bardağı rendelenmiş keş
1 su bardağı çekilmiş ceviz

Kaynattığımız tuzlu ve Bizim Yağlı suyun içine eriştelere ekleyerek, eriştelere suyunu tamamen çekene kadar pişiriyoruz. Bizim Yağlı bir tavada eritip keşi ekleyin ve rengi koyu turuncu olana kadar kavuruyoruz. Servis tabağına eriştelere alıp üzerine keşli sosa gezdirerek servis yapıyoruz.

Not: Keşleri servisten hemen evvel üzerine eklemeliyiz.