



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞLİ MAKARNA (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı erişte

Tereyağı

Keş

Su

Su kaynatılır, içine eriştelere atılır, eriştelere pişene kadar kaynatılır, kaynadıktan sonra eriştelere süzülür, servis tabanağına keş serpiştirilir, üzerine eriştenin bir kısmı dökülür, sonra tekrar keş serpiştirilir, kalan erişte dökülür ve tekrar keş serpiştirilir, tereyağı kızdırılıp üzerine bir yemek kaşığı keş atılır, eriştenin üzerine gezdirilir.

