



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA SOSLU ERİŞTE

2 su bardağı köy eriştesi

200 gram kıyma

2 adet domates

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 çay bardağı ceviz içi

Tuz

Karabiber, kekik

Çeyrek demet maydanoz

4 adet çeri domates

Öncelikle tencereye suyu koyun ve tuz ekleyip kaynatın, içine erişteleri koyup 10 dakika pişirip süzün. Bu arada kıymayı da ayrı bir yerde kavurup üzerine soğan, domates ve baharatları da ekleyip güzelce pişirin. Üzerine de süzülmüş erişteleri ve cevizi koyup karıştırın Maydanozla süsleyip ikram edin.

