



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY CEVİZLİ ERİŞTE

2 su bardağı erişte  
5 su bardağı su  
1 adet et suyu tableti  
2 çorba kaşığı margarin  
yarım su bardağı ceviz

Suyu tencereye koyup kaynatın. Erişte ve et bulyonu ekleyip karıştırın. Erişte yumuşayana kadar pişirin ve süzün. Cevizi bıçakla küçük doğrayın. Margarini tencereye alıp eritin. Cevizi ekleyip yağ köpük köpük olana dek bekleyin. Erişteyi ekleyin ve karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. Erişteyi servis tabağına alıp cevizle süsleyin.

Not: Dilerseniz eriştenin üzerine tulum peyniri de serpebilirsiniz. Yağın köpük köpük olmasını beklerken yakmamaya dikkat edin.