



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖY ERİŞTESİ

Anadolujet Magazin

100 gr köy eriştesi  
15 gr ıspanak  
10 gr ceviz  
5 gr tereyağı  
10 gr tulum peyniri  
Deniz tuzu  
2 gr tane karabiber  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Orta boy bir tencerede ocağa koyduğunuz suya bir yemek kaşığı ayçiçek yağı ve bir tutam deniz tuzu ilave edin. Kaynama noktasına gelen suya köy eriştelere atın. Ara ara kontrol edip damağınıza uygun kıvamda pişirin. 30 saniye kadar sıcak suda beklettiğiniz ıspanakları orta boy bir tavaya aldıktan ve tereyağı ile kavurduktan sonra erişteyi de katıp tavada çevirin. Ceviz, tuz ve karabiber ekleyin. Tabağa alıp üzerine tulum peyniri serpiştirerek servise hazır hâle getirin.

