



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI SOSLU ERİŞTE

<https://www.ruhundoysun.com>

2 demet Kuzukulağı
20 g Maydanoz
2 diş Sarımsak
40 g İç ceviz
20 g Tulum peyniri
60 ml Zeytinyağı
1/2 adet Limon
500 g Erişte
1 adet Taze soğan
Tuz ve karabier

Kuzu kulağı, maydanoz, sarımsak ve cevizleri öğütücüde ufalayın.

Tulum peynirini ekleyip iki üç kere daha çevirin. Yavaşça zeytinyağını ekleyerek pütürlü bir sos kıvamı almasını sağlayın.

İçine yarım limonun kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Tuzunu biberini ayarlayıp kenara alın.

Erişteyi kaynar suda 7-10 dakika haşlayın. Suyunu süzüp hazırladığınız sosla karıştırın.

Servis ederken üzerine ceviz ufalayın, peynir, taze soğan, biraz daha limon kabuğu rendesi serpiştirin.

