



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram erişte
1 su bardağı ceviz içi (isteğe bağlı kavrulmuş)
100 gram taze beyaz peynir veya lor peyniri
Yarım demet taze maydanoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Erişteleri tuzlu suda haşlayın. Paketin üzerindeki talimatlara uyarak veya yumuşak bir kıvama gelene kadar kontrol ederek pişirin. Ardından süzün ve bir kenara alın.

Taze maydanozu iyice yıkayın ve ince ince doğrayın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Eğer ceviz içini kullanacaksanız, önceden hafifçe kavurun.

Haşlanmış erişteyi tavaya ekleyin. Karıştırarak eriştenin yağ ile iyice kaplanmasını sağlayın.

İnce doğranmış taze maydanozu ve beyaz peyniri ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyerek damak zevkinize göre tatlandırın.

Malzemeler birbirine iyice karıştığında, ocaktan alın.

Servis tabaklarına alın, üzerine isteğe bağlı olarak kavrulmuş ceviz içi serpin.

Sıcak servis yapın.

