



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE

Ev eriştesi (1 paket)  
Zeytinyağı (6 yemek kaşığı)  
Sarımsak (4 diş)  
Ceviz içi (200 gram)  
Beyaz peynir (200 gram)  
Süt (1 bardak)  
Krem peyniri (100 gram)  
Karabiber (1/2 çay kaşığı)

1 paket ev eriştesini kaynayan suyun içine atarak 1 yaklaşık 10 dakika haşlayın. Erişteler haşlanırken 200 gram cevizi ince ince doğrayın 200 gram beyaz peyniri büyük küp parçalar halinde doğrayın. Bir tavanın içine 4 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve yağ ısınca içine önceden dilimlediğiniz cevizleri koyarak kavrulmaya bırakın ve arada bir karıştırın 4 diş sarımsağı bıçağın yan yüzüyle ezin ve kesmeden bütün olarak bir kenara ayırın. Toplam 7-8 dakika kavruktan ocaktan indirin. Haşlanan eriştelere süzün. Başka bir tavanın içine 2 yemek kaşığı zeytinyağı dökün ve üzerine ezdiğimiz sarımsakları ilave edin. Sarımsaklar lezzetini yağa bırakınca yani hafif pembeleşince sarımsakları yağdan alın. Aynı yağın içine önceden dilimlediğiniz beyaz peynirleri atın ve kaşıkla hafif ezerek yağda çevirin. Eriyen peynirin üzerine 1 bardak süt ilave edin ve karıştırın. Ardından yarım çay kaşığı karabiberi ilave edin. Sosunuz kaynamaya başlayınca içine 10 gram krem peyniri ilave edin ve karıştırın. Bu şekilde yaklaşık 1-2 dakika soteleyin ve üzerine haşlanmış eriştelerinizi boşaltın. Tüm erişteyi tavada yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin karıştırın ve ocaktan indirin. Eriştenizi servis tabağına alın ara katına bir miktar kavruktan ocaktan indirin. Erişteyi tekrar ocaktan indirin ve üzerine tekrar ceviz koyarak yemeğinizi servise hazır hale getirin.