



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CEVİZLİ EV MAKARNASI (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 çorba kâsesi ev makarnası (Erişte)
2 su bardağı dövülmüş iç ceviz
1 kalıp koyun peyniri
3 çorba kaşığı tereyağı
Arzu edilen miktar tuz
Yeteri miktar sıcak su

İlk olarak derin bir tencerede kaynayan suya bir yemek kaşığı sıvı yağ ve tuz eklenir, ardından eriştelere ilave edilerek haşlanır.

Suda bekletilen koyun peyniri rendelenir ve çekilmiş iç cevizle karıştırılır.

Haşlanan ev makarnasının suyu süzülür ve yarısı geniş bir servis tabağına alınır. Üzerine koyun peyniri ve iç cevizle hazırlanan harcın yarısı eklenir. Bunun üstüne kalan ev makarnaları dökülür. Kalan harç tekrar ev makarnalarının üzerine serpilir.

Son olarak üzerine tavada kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

