



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULU KAR MAKARNASI

Yarım paket Selva Anadolu Lezzetleri Yumurtalı Erişte

100 gr. tulum peyniri

1 adet kuru soğan

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke

1 su bardağı mantar

Tuz

3 su bardağı et suyu

1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz

3 bardak et suyunda Selva Erişteyi 10 dakika haşlayın. Diğer bir tencerede soğanı yağla hafif kavurun, sirke ve mantarları ilave ettikten sonra 5 dakika pişirin. Haşladığınız erişteyi üzerine koyup karıştırın. Ceviz ve tulum peyniri ile servis edebilirsiniz.

