



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ YOĞURTLU CEVİZLİ ERİŞTE

250 gr erişte
1 su bardağı yoğurt
5 bardak su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı ceviz
2 çay kaşığı pulbiber

Suyu ve sıvıyağı bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynayınca eriştelere içine atıp 6-7 dakika haşlayın. Süzüp servis tabağına alın ve tereyağını ekleyin. Bir kaptaki yoğurt ve şekeri karıştırıp eriştenin üstüne dökün. Ceviz içi ve pulbiber ile süsleyerek servis yapın.