



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE

2 su bardağı köy eriştesi (marketlerde ve yufkacılarda bulabilirsiniz)

2 yemek kaşığı tereyağı

3,5 su bardağı sıcak su

Tuz

İstenilen miktarda beyaz peynir ya da tulum peyniri

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz & dereotu karışımı

Yarım su bardağı kıyılmış ceviz

Tencereye tereyağını alın ve eritin. Erişteleri ilave ederek rengi hafifçe kahverengi oluncaya kadar kavurun.

Kavurduğunuz eriştelere dikkatlice sıcak suyu ve tuzu ekleyin. Suyunu çekinceye kadar haşlamaya devam edin.

(Tamamen çekmesine gerek yok, hafif sulu kalabilir)

Altını kapattığınız tencerenin ağzını kapatın ve eriştelere demlenmeye bırakın.

Kıyılmış dereotu&maydanoz karışımını ve peyniri demlenen eriştelere ekleyerek karıştırın.

Servis tabağına aldığınız eriştelerin üzerine ceviz serperek servis yapın.

