



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UŞAK TARHANALI ANNEANNE ERİŞTESİ

<https://www.elele.com.tr>

200 g kavrulmuş erişte
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pazı (İnce kıyılmış)
3 yemek kaşığı Uşak tarhanası
3 yemek kaşığı ceviz içi (İrice dövülmüş)
1 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
Bolu kes peyniri (rendelenmiş)

Pilav tenceresini ısıttıktan sonra yağları ekleyip kızdırın. Tarhana ve sarımsağı ilave edip kavurun. Pazı yapraklarını da ekleyip hafifçe çevirin, erişteyi ekleyip bir süre daha çevirin. İrice dövülmüş cevizleri ekleyin. Üzerini bir parmak geçecek şekilde pilav pişirir gibi sıcak su ilave ederek kısık ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Ilıdıktan sonra ince kıyılmış ceviz ve taze soğanları ilave edip iyice karıştırın. Üzerine kes peynirini rendeleyip servis yapın.

