

Cevizli Peynirli Erişte

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g erişte
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 150 g tulum peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı erişte suyu
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Erişteyi haşlamak için tuzlu suyu kaynatın. Cevizleri iri kırın, tulum peynirini ufalayın; tereyağını ve erişte suyunu ayırın.

Servis Önerisi:

Erişteyi cevizli tereyağıyla harmanlayıp peynir erimeden sıcak servis edin. Peynir tuzluysa ayrıca tuz eklemeyin.

Yapılışı:

1. Erişteyi haşlayın:

- Erişteyi kaynar suda paket süresine göre yumuşayana kadar haşlayın.
- Süzmeden önce yarım çay bardağı haşlama suyu ayırın.

2. Cevizli yağı hazırlayın:

- Tereyağı ve zeytinyağını tavada eritin.
- Cevizleri ekleyip kokuları çıkana kadar kısık ateşte kısa süre çevirin; yakmayın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Erişteyi harmanlayın:

- Süzülmüş erişteyi tavaya alıp cevizli yağla karıştırın.
- Kuru görünüyorsa ayırdığınız erişte suyundan azar azar ekleyin.

4. Peyniri ekleyip servis edin:

- Tavayı ocaktan alın ve tulum peynirini erişteye ufalayın.
- Karabiber ekleyip peynir tamamen erimeden sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Erişte yumuşak ama dağılmamış olmalı; cevizler kahverengileşip acılaşmamalıdır. Peynir eklendikten sonra karışımı yüksek ateşte tutmayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Cevizleri tereyağında yalnızca kokuları çıkana kadar çevirin; tulum peynirini ocak kapandıktan sonra ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı