



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Tereyağlı Cevizli Erişte



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 20 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 400 g erişte
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı iri ceviz
- 1/2 su bardağı beyaz peynir
- Tuz
- Karabiber
- Maydanoz

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (ceviz).

## **Ön Hazırlık:**

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

## **Servis Önerisi:**

Yoğurtla sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Erişteyi haşlayın:**

- Tuzlu suda diri kalacak şekilde pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

### **2. Cevizi kavurun:**

- Tereyağında cevizi kısa süre çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

### **3. Birleştirin:**

- Süzülen erişteyi tavaya alıp harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **4. Tamamlayın:**

- Peynir ve maydanozla servis edin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Haşlama suyundan biraz ayırmak eriştenin kurumasını önler.

Kiraz'ın  
Mutfağı