



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).

Servis Önerisi:

Yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Erişteyi haşlayın:

- Tuzlu suda diri kalacak şekilde pişirin

2. Cevizi kavurun:

- Tereyağında cevizi kısa süre çevirin

3. Birleştirin:

- Süzülen erişteyi tavaya alıp harmanlayın

4. Tamamlayın:

- Peynir ve maydanozla servis edin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

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

Kiraz'ın
Mutfağı