

Cevizli Erişte Salatası

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 4/10

Kirşehir usulü cevizli erişte salatası haşlanmış erişteyi yoğurt ve cevizle buluşturarak serin, yumuşak ve paylaşılabilir bir salata yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Erişte
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Hazırladığınız geniş kase ve süzgeci çikarın. Kanamalı malzeme sulanı dokuyu bozmasın.
2. Eriştesini 8 dakika haşlayın soğuk sudan geçirin.
3. Yoğurtlu sosunu 1 dakika çirpince cevizle pürüzsüz birleşsin.
4. Eriştesini ceviz ve sosla karıştırın soğuk servis edin.
5. Karışımı geniş tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi soğuk sudan geçirmek salatada birbirine yapışmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip erişte salatasını soğuk meze tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş