

Karabük Cevizli Keşli Yayım

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Cevizli keşli yayım eriştesini haşlayıp kurutulmuş keş, ceviz ve kızgı tereyağıyla tamamlayan Karabük hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Ev eriştesi
- 100 gr Keş
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 120 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

Yapılı

- Suyu tencerede kaynatıp tuzu ekleyin.
- Erişteleri kaynar suda 8 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Erişteleri süzüp sıcak servis tabağına alın.
- Cevizi havanda iri parçalar halinde dövün, toz olmasını.
- Tereyağı tavada fındık kokusu gelene kadar köpürtün.
- Keş ve cevizi eriştenin üstüne serpin.
- Kızgı tereyağı kızdırıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Keşi en son serpmek sıcak eriştenin üzerinde eriyip kokusunu korumasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayran ve turşuyla geniş tabakta sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş