

Bolu Keşli Cevizli Erişte

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~332 kcal

Açılış 6/10

Bolu keşli cevizli erişte, ev eriştesini keş peyniri ve cevizle buluşturarak sade malzemedен çok güçlü bir dağ sofrası lezzeti çıkarır.

Malzemeler

- 350 gr Erişte
- 120 gr Keş peyniri
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Başlangıç olarak erişteyi haşlayıp suyunun birazını alın.
- Tereyağı eritip erişteyi tavaya alın.
- Sosu erişteyle buluşturmada önce tuzunu kontrol edin.
- Keş ve cevizi ekleyip 3 dakika karıştırarak servis edin.
- Eriştesini sosla 2 dakika tavada çevirin, kaplama yüzeye tutunsun.
- Servis edilirken susam, yeşillik veya sosla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra az haşlama suyuyla bekletmek keşin daha rahat dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam