

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. Erişteyi kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün, soğumaya bırakın.
2. Sarımsağı ezin, yoğurtla birlikte akışkan bir sos haline getirin.
3. Ilıyarak erişteyi yoğurtlu sosla kaplayın her yerine eşit yayın.
4. Cevizi iri kırtlap olarak ince ve üstüne serpin.
5. Salatayı 20 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

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