

# 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 iri dövün.
- 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 eriştenin üzerinde eriyip kokusunu korumasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayran ve turşuyla geniş tabakta sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş