

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

Yapılış

1. Erişteyi haşlayıp suyunun birazını alın.
2. Tereyağı eritip erişteyi tavaya alın.
3. Keş ve cevizi ekleyip kısaca karıştırarak servis edin.

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