Tagliatelle con Formaggio a Bianco

Kaşarlı Erişte

2 bicchieri di tagliatelle
1 cucchiaio di burro
1 bicchiere di formaggio grattugiato
2 bicchieri d'acqua
Mezzo bicchiere di latte
1 cucchiaino di sale

L'acqua e sale si mette nella pentola poi si inserisce sul fuoco medio e si lascia per bollire.
Dopo si aggiungono le tagliatelle e si bolliscono circa per 8 minuti. Dopo 8 minuti tagliatelle dovrebbe succhiare l'acqua.
Alla sopra si aggiunge al burro sciolto e poi si leva dal fuoco. Alla sopra si aggiunge latte.
Ultimamente si aggiunge formaggio. E si inverte.
Servirsi subito.

Nota: Si preferisce di usare il latte fredda per non sciogliere subito il formaggio.