



## Лапша с грецкими орехами

Cevizli Erişte



1 пакет лапши  
1 стакан грецких орехов  
2 ст. л. сливочного масла  
1,5 ч. л. соли

- # Бросить лапшу в кипящую воду, варить 7-8 минут. Воду слить, промыть холодной водой, снова положить в кастрюлю.
- # Крупно дробленные орехи слегка обжарить на сливочном масле.
- # Орехи высыпать на лапшу и на медленном огне готовить еще 1-2 минуты.
- # Подавать горячим.

Это легкое и вкусное блюдо принадлежит региону Анкары Чайырхан.