

# Ankara Öllüğün Körü

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 17/10

Ankara öllüğün körü, erişteyi kavrulmuş kıyma ve yağla tepside fırınlanıp çevrilerek dilimlenen sade bir şehir yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Erişte
- 250 gr Dana kıyma
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Yoğurt

## Yapılış

- Erişteyi tuzlu kaynar suda 6 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Erişteyi süzüp 1 yemek kaşığı tereyağıyla harmanlayın.
- Kıymayı yağda 8 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
- Kıymaya tuz ve karabiber ekleyip yağlanmış tepsiye yayın.
- Erişteyi kıymanın üstüne serip kalan tereyağı gezdirin.
- Tepsiyi 190°C fırında 20 dakika pişirin.
- Yemeği ters çevirip kare dilimleyin, yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi tam yumuşatmadan süzmek fırında diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak dilimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt