

Bal Kabaklı Erişte Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 5/10

Malatya usulü bal kabaklı erişte tava, erişteyi küçük balkabağ küpleri ve tereyağla buluşturarak hafif tatlı, yumuşak ve sonbaharlı bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı erişte
- 300 gr Balkabağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 0.3 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- Balkabağı küçük küp doğrayıp erişteyi kaynar suda 7-8 dakika haşlayın.
- Kabağı tereyağında yumuşayana kadar 8 dakika soteleyin.
- Süzülen erişteyi kabağa ekleyip 2 dakika birlikte çevirin.
- Karabiberi ekleyip tüm malzemeyi nazikçe karıştırın.
- Tavayı ısıtın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı 6 dakika sotelemek tavada ezilmeden yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Porselen tabakta, üzerine ince rende kaşar ve bir damla zeytinyağıyla tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt