

Domatesli Etli Erişte Tavas1

Toplam 34 dk

Haz1rl1k dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~356 kcal

Ankara usulü domatesli etli erişte tavas1 erişteyi dana eti ve domatesle buluşturarak tek tavada toparlanan bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 350 gr Dana kuşbaşı
- 250 gr Erişte
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Dana etini tavada 4 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve doğranmış domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Erişte ve suyu katıp kapağı kapalı şekilde 11 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte ilk 4 dakikada mühürlemek eriştenin suyuna güçlü bir lezzet bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten