

Mersin Ekşili Nohutlu Erişte

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Mersin ekşili nohutlu erişte, erişte ve nohudu limonlu sosta buluşturarak sulu ve tok bir Akdeniz tabağı yapar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Erişteyi kaynar suda 7-8 dakika haşlayıp süzdürün.
2. Haşlanmış nohudu zeytinyağında 2 dakika çevirin.
3. Erişteyi ve suyu tencereye alıp karıştırın.
4. Limon suyunu ekleyip yemeği 3 dakika daha ısıtın.
5. Ekşili erişteyi servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonu ocaktan aldıktan sonra eklemek ekşiliği temiz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi 11 servis edin, üstüne maydanoz serpererek sunun.

Alerjenler

Gluten