

# Sivas Erişte Üstü Madımak Soteli

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 5/10

Sivas erişte üstü madımak soteli, ev eriştesini otlu bir sote ile birleştirerek İç Anadolu'ya taze kokulu ama tok bir ana tabak sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 250 gr Madımak
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Erişteyi bol suda 8-10 dakika haşlayın.
2. Soğan yağda yumuşatın madımak ekleyip 6-7 dakika soteleyin.
3. Madımak harc eriştenin üstüne gezdirin.
4. İsterseniz kızartıp servis edin.
5. Üstü parlak kalacak şekilde bekletmeden sofraya getirin.

### PÜF NOKTASI

Madımak çok uzun pişirmemek yeşil tadını koruması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi sıcak servisin, üstüne madımak soteyi yayarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten