

# Kırşehir Erişteli Yeşil Mercimek Pilavı

Toplam 34 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Kolay ~224 kcal Açılış 6/10

Kırşehir erişteli yeşil mercimek pilavı kesme erişte ve mercimeği aynı tencerede buluşturarak tok, sade ve taneli bir ana eşlik olabilir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Erişte
- 1 adet Kuru soğan
- 20 gr Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Yeşil mercimeği diri kalacak şekilde 15 dakika haşlayınız.
- Soğan tereyağı nda yumuşatıp erişteyi ekleyip açılmak üzere alana kadar kavurun.
- Haşlanmış mercimeği ve sıcak suyu tencereye ilave edin.
- Pilav kapağı kapalı biçimde 10-12 dakika pişirin.
- Ocaktan alıp 10 dakika demlendirip tane tane servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği diri tutmak pilavı korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sarımsak koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt