

# Etlili Kuru Erikli Erişte Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Kayseri usulü etli kuru erikli erişte tava, dana etini erişte ve kuru erikle buluşturarak hafif meyvemsi, koyu ve tok bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 su bardağı Erişte
- 6 adet Kuru erik
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Eti tavada yüksek ateşte 5-6 dakika mühürleyin.
2. Kuru eriği ve erişteyi tavaya ekleyin.
3. Az sıcak su verip tüm malzemeyi karıştırın.
4. Yemeği orta ateşte 10-12 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son 10 dakikada eklemek fazla yumuşamasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten