

# Kocaeli Fındıklı Tavuklu Erişte

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

Kocaeli fındıklı tavuklu erişte, didiklenmiş tavuk ve kavrulmuş fındıklı eriştesiyle buluşturarak Marmara sofrasına yumuşak ve kıtır teli bir ana tabak kurar.

## Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 250 gr Haşlanmış tavuk
- 0.5 su bardağı Fındık
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Erişteyi 8 dakika haşlayın.
2. Tereyağı tavuk ve erişteyi 3 dakika çevirin.
3. Fındık ve karabiberi ekleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fındık son aşamada eklemek diriliğini koruyup eriştenin içinde yumuşamamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş