

# Denizli Haşhaşlı Yoğurtlu Makarna

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Denizli haşhaşlı yoğurtlu makarna, haşhaş ezmesini yoğurt ve erişteyle buluşturarak tok, kremamsı ve yerel bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Erişteyi haşlayın.
2. Yoğurt ve haşhaş ezmesini karıştırın.
3. Erişteyi sos ve tereyağıyla buluşturup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini az sıcaklıkla açmak sosu daha rahat yayar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, üstüne haşhaş serpisi yanındadır sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt