

İsotlu Tava Erişte

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 5/10

Siirt usulü isotlu tava erişte, erişteyi isot, tereyağ ve cevizle buluşturarak hafif acılı kavruk ve tek tavada biten bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Erişte
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Tereyağ malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
- Erişte malzemesini yavaş tencereye ekleyin.
- Ceviz ilave edip karıştırmaya devam edin.
- Erişte yumuşayıp suyunu çekene kadar 14-18 dakika pişirin.
- Erişte pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İsotu ateşten aldıktan sonra eklemek rengini canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne ceviz serpip yanındayran sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş