

# Kars Kaşarlı Erişte Tavası

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Kars kaşarlı erişte tavaşı ev eriştesini tereyağla ve kaşarla buluşturarak yüksek rakım mutfağında kok, uzayan ve sıcak bir akşam tabağıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 150 gr Kaşar peyniri
- 30 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Erişteyi 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Tereyağda erişteyi 2 dakika çevirin.
3. Kaşar ekleyip eriyene kadar karıştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi çok yumuşatmadan süzmek tavada kaşarla karıştırılarak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt