

Kavurmal Erişte Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~336 kcal

Açılış 6/10

Kars kavurmal erişte pilavı erişteyi dana kavurma ve tereyağıyla buluşturarak güçlü aromalı tok bir sofraya yemeği sunar.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 180 gr Dana kavurma
- 25 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritip erişteyi açılış kahverengi olana kadar kavurun.
- Kaynar suyu dikkatle ekleyin, kapağı kapatıp erişteyi 10-12 dakika pişirin.
- Dana kavurmayı tavadan 2 dakika önce pilava katın.
- Tüm malzemeyi kışıkteşte 3 dakika çevirerek birleştirin.
- Pilavı tencereden aldıktan sonra kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavurmayı tencereye eklemeye başlamadan önce tereyağını tencereye ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına ayran ve turşu sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt