

Konya Haşhaşlı Mercimekli Erişte

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~360 kcal

Konya usulü haşhaşlı mercimekli erişte, yeşil mercimek, ev eriştesi ve cevizli haşhaş ezmesini sade bir Anadolu tabağında sunar.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 15 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Erişteyi tereyağında 8 dakika hafif renk alana kadar kavurun.
3. Mercimek, tuz ve sıcak suyu ekleyip 10-12 dakika pişirin.
4. Haşhaş ezmesi ve cevizi karıştırıp erişteyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzmeden pilav gibi pişirmek nişastalı lezzeti korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt