

# Kuzu Etli Erişteli Nohut Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~334 kcal

Sivas usulü kuzu etli eriştelı nohut tava, kuzuyu nohut ve erişteyle buluşturarak tok, sulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı Nohut
- 200 gr Erişte
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

- Kuzu etini tavada 6-8 dakika mühürleyin.
- Nohut ve sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Erişteyi ilave edip tencereyi karıştırın.
- Yemeği 8-10 dakika daha pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son 8 dakikada eklemek tavada fazla yumuşamasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten