

# Tereyağlı Mantar Erişte

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 5/10

Erzurum usulü tereyağlı mantar erişte, erişteyi mantar ve tereyağla buluşturarak sade, sıcak ve rahatlatıcı bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı erişte
- 300 gr Kültür mantar
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 0.3 çay kaşığı karabiber

## Yapılış

- Karabiber malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
- Erişte malzemesini yavaş tencereye ekleyin.
- Karabiber ilave edip karıştırmaya devam edin.
- Erişte yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
- Erişte pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte 5 dakika çevirmek suyunu bırakmadır renk almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Porselen tabakta, üzerine ince rende kaşar ve bir damla zeytinyağıyla tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt