

# Kırşehir Yumurtalı Erişte Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlık - Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~262 kcal

Açılış 5/10

Kırşehir yumurtalı erişte kavurması ev eriştesini yumurta ve tereyağla tavada bağlayarak İç Anadolu sofrasında, tok ve sıcak bir akşam tabağı getirir.

## Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 2 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Erişteyi 8 dakika haşlayın.
- Tereyağındaki erişteyi 2 dakika çevirin.
- Yumurta ekleyip 2 dakika daha karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi fazla haşlamamak tavada yumurta ile birleşirken diri kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Rendelenmiş parmesan ve taze fesleğen yaprakları ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta