

Ankara Öllüğün Körü

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 17/10

Ankara öllüğün körü, erişteyi kavrulmuş kıyma ve yağla tepside fırınlanıp çevrilerek dilimlenen sade bir şehir yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Erişte
- 250 gr Dana kıyma
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Sıyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Erişteyi tuzlu kaynar suda 6 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Erişteyi süzüp 1 yemek kaşığı tereyağıyla harmanlayın.
3. Kıymayı yağda 8 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
4. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyip yağlanmış tepsiye yayın.
5. Erişteyi kıymanın üstüne serip kalan tereyağı gezdirin.
6. Tepsiyi 190°C fırında 20 dakika pişirin.
7. Yemeği ters çevirip kare dilimleyin, yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi tam yumuşatmadan süzmek fırında kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak dilimler halinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt