

Bal Kabaklı Erişte Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 5/10

Malatya usulü bal kabaklı erişte tava, erişteyi küçük balkabağ küpleri ve tereyağla buluşturarak hafif tatlı, yumuşak ve sonbaharlı bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı erişte
- 300 gr Balkabağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 0.3 çay kaşığı karabiber
- 0.5 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılış

1. Erişteyi tuzlu suda 8 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Balkabağı küçük küp doğrayıp tavada 6 dakika soteleyin.
3. Süzülen erişteyi tavaya ekleyin.
4. Erişte ve kabağ 3 dakika birlikte çevirin.
5. Tereyağı ekleyin, kabaklar ezilmesin diye nazik karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağ 6 dakika sotelemek tavada ezilmeden yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş