

Domatesli Etli Erişte Tavas1

Toplam 34 dk

Haz1rl1k4 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~356 kcal

Açlıklar16/10

Ankara usulü domatesli etli erişte tavas1 erişteyi dana eti ve domatesle buluşturarak tek tavada toparlanan bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 350 gr Dana kuşbaşı
- 250 gr Erişte
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Dana etini ince doğrayıp tuz ve karabiberle hazırlayın.
2. Eti tavada 4 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve domatesi ekleyip 5 dakika pişirin, domates suyunu bırakın.
4. Erişteyi ve sıcak suyu katıp tavaya eşit yayın.
5. Kapağı kapalı 11 dakika pişirin, erişte lapa olmasını.
6. Tavayı kapalı halde 4 dakika dinlendirin, erişte kalan sosu çeksin.
7. Servisten önce erişteyi kenardan ortaya doğru bir kez havalandırın.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte ilk 4 dakikada mühürlemek eriştenin suyuna güçlü bir lezzet bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten