

Mersin Ekşili Nohutlu Erişte

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Mersin ekşili nohutlu erişte, erişte ve nohudu limonlu sosta buluşturarak sulu ve tok bir Akdeniz tabağı yapar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Erişteyi kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayın.
2. Nohut, sıcak su ve erişteyi tencereye alın.
3. Karşılıklı olarak 5 dakika pişirin, erişte yumuşayınca pişmiş olur.
4. Limon suyu ve ezilmiş sarımsakı bir kasede karıştırın.
5. Ekşili karışımı tencereye ekleyip 2 dakika ısıtın.
6. Erişteli yemeği 4 dakika bekletin, limon tadını nohutla bütünleşsin.

PÜF NOKTASI

Limonu ocaktan aldıktan sonra eklemek ekşiliği temiz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi 11 servis edin, üstüne maydanoz serpererek sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta