

Sivas Erişte Üstü Madımak Soteli

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 5/10

Sivas erişte üstü madımak soteli, ev eriştesini otlu bir sote ile birleştirerek İç Anadolu'ya taze kokulu ama tok bir ana tabak sunar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 250 gr Madımak
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Sivas eriştesini kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
2. Madımak 10 dakika kaynatın.
3. Soğan zeytinyağında 4 dakika kavurun.
4. Madımak ekleyip 12 dakika pişirin, otun çiğ sertliği kalmasın.
5. Erişteyi tabağa alıp madımak soteyi üstüne yayın.

PÜF NOKTASI

Madımak çok uzun pişirmemek yeşil tadını korumasına yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi sıcakken, üstüne madımak soteyi yayarak servis edin.

Alerjenler

Gluten