

Kırşehir Erişteli Yeşil Mercimek Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Kırşehir erişteli yeşil mercimek pilavı kesme erişte ve mercimeği aynı tencerede buluşturarak tok, sade ve taneli bir ana eşlik olabilir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Erişte
- 1 adet Kuru soğan
- 20 gr Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Yeşil mercimeği yıkayıp 15 dakika haşlayın.
2. Erişteyi tereyağında 4 dakika kavurun.
3. Mercimek ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
4. Pilavı 4 dakika pişirin, mercimek kabuğu ayrılmasın.
5. Tencereyi 10 dakika dinlendirip karabiberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri tutmak pilavı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ırmuşu koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt