

Erzincan Kemahlı Dutlu Erişte

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~365 kcal

Açılış 6/10

Erzincan usulü dutlu erişte, kavrulmuş ev eriştesini kuru dut, tereyağ ve cevizle tatlı tuzlu bir Doğu tenceresine çevirir.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 0.5 su bardağı Kuru dut
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Sıcak su

Yapılış

1. Tereyağı tencerede eritip erişteyi 3 dakika kavurun.
2. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
3. Erişteyi 10-12 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
4. Kuru dut ve cevizi ekleyip 3 dakika dinlendirin.
5. Erişteyi çatalla havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi yavaşça kavurmak kokusunu ve dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtla sıcak veya ılımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş