

Etlili Kuru Erikli Erişte Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açlık bar 8/10

Kayseri usulü etli kuru erikli erişte tava, dana etini erişte ve kuru erikle buluşturarak hafif meyvemsi, koyu ve tok bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 su bardağı Erişte
- 6 adet Kuru erik
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Eti küçük doğrayın kuru erikleri ikiye bölün.
2. Kayseri erişte tava için eti 6 dakika mühürleyin.
3. Erik ve sıcak suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
4. Erişteyi tavaya katıp üzeye eşit yayın.
5. Yemeği 10 dakika daha pişirin, erişte fazla yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son 10 dakikada eklemek fazla yumuşamasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Etlili kuru erikli erişte tavayı sıcak tabağa alıp kuru erikleri etlerin yanına paylaşın.

Alerjenler

Gluten