

Kocaeli Fındıklı Tavuklu Erişte

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~304 kcal Açılış 7/10

Kocaeli fındıklı tavuklu erişte, didiklenmiş tavuk ve kavrulmuş fındıklı eriştesiyle buluşturarak Marmara sofrasına yumuşak ve kıtır dengeli bir ana tabak kurar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 250 gr Haşlanmış tavuk
- 0.5 su bardağı Fındık
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kocaeli eriştesini kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Tavuğu küçük parçalar halinde doğrayıp tuzlayın.
3. Tereyağında tavuğu 5 dakika pişirin.
4. Erişteyi tavaya ekleyip 3 dakika çevirin.
5. Fındık ve karabiberi ocaktan sonra ekleyin, fındık kızartılmasın.

PÜF NOKTASI

Fındık son aşamada eklemek diriliğini koruyup eriştenin içinde yumuşamamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş