

Denizli Haşhaşlı Yoğurtlu Makarna

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Denizli haşhaşlı yoğurtlu makarna, haşhaş ezmesini yoğurt ve erişteyle buluşturarak tok, kremamsı ve yerel bir tabak kurar.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 20 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Erişteyi bol tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
2. Erişteyi süzüp 3 yemek kaşığı makarna suyunu ayırın.
3. Yoğurt ve haşhaş ezmesini ayrıları suyla açın sos pütürlü kalmasın.
4. Tereyağı 21 dakika eritin.
5. Erişteyi yoğurtlu haşhaş sosu ve tereyağıyla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini az sıcak suyla açmak sosu daha rahat yayar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, üstüne haşhaş serpip yanından dürşü sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt