

İsotlu Tava Erişte

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 5/10

Siirt usulü isotlu tava erişte, erişteyi isot, tereyağ ve cevizle buluşturarak hafif acılı tavruk ve tek tavada biten bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Erişte
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Erişteyi tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
2. Erişteyi süzüp 3 yemek kaşığı erişte suyunu ayırın.
3. Tereyağı tavada 2 dakika eritin.
4. İsetu tereyağında 1 dakika açılı baharatları ekleyin.
5. Erişteyi isotlu yağ ve cevizle karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

İsetu ateşten aldıktan sonra eklemek rengini canlı bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis edin, üstüne ceviz serpip yanlarında sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş