

Kars Kaşarlı Erişte Tavas1

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Kars kaşarlı erişte tavas1 ev eriştesini tereyağ1 ve kaşarla buluşturarak yüksek rak1 mutfak1 nda ok, uzayan ve s1 calbir akşam tabağ1 kurar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 150 gr Kaşar peyniri
- 30 gr Tereyağ1
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Başlangıç olarak erişteyi 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Tereyağ1 nda erişteyi 2 dakika çevirin.
3. Kaşar ekleyip eriyene kadar karıştırarak servis edin.
4. Tavas1 nda sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasın.
5. Ocaktan sonra 3 dakika beklesin, s1 cal sosu tabağ1 a sulu yayılmasın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi çok yumuşatmadan süzmek tavada kaşarla karıştıkça kendiliğinden kalmasın ve s1 cal sosu tabağ1 a sulu yayılmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip s1 cal servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt