

Kavurmal Erişte Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~336 kcal

Açılış 6/10

Kars kavurmal erişte pilavı erişteyi dana kavurma ve tereyağıyla buluşturarak güçlü aromalı tok bir sofraya yemeği sunar.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 180 gr Dana kavurma
- 25 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Erişteyi yağda kavurun.
- Suyu ekleyip pişirin.
- Bu tarif tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Kavurmayla 4 dakika daha çevirin.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Bu tarif tanelerini ezmeden alttan üste havalandırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavurmayı son anda eklemek etin kurumasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt