

Konya Haşhaşlı Mercimekli Erişte

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 7/10

Konya usulü haşhaşlı mercimekli erişte, yeşil mercimek, ev eriştesi ve cevizli haşhaş ezmesini sade bir Anadolu tabağındadır.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yeşil mercimeği yıkayıp 15 dakika haşlayın.
2. Erişteyi tereyağında 8 dakika hafif renk alana kadar kavurun.
3. Mercimeği, tuzu ve sıcak suyu tencereye ekleyip kapağı kapatın.
4. Erişteyi 11 dakika kısık ateşte pişirin, fazla karıştırmayın taneler kırılmamasın.
5. Haşhaş ezmesi ve cevizi küçük kasede açın sıcak erişteye nazikçe karıştırın.
6. Tencereyi kapalı tutup 5 dakika dinlendirin, haşhaş aroması erişteye yerleşsin.
7. Serviste cevizi son anda serpin, böylece yağlı haşhaş üstünde dokusu canlı kalır.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzmeden pilav gibi pişirmek nişastalı lezzeti korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt