

# Kuzu Etli Erişteli Nohut Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~334 kcal

Açılış 9/10

Sivas usulü kuzu etli eriştelı nohut tava, kuzuyu nohut ve erişteyle buluşturarak tok, sulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Kuzu kuşbaş
- 1 su bardağı Nohut
- 200 gr Erişte
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Erişteyi ve önceden yumuşamış nohudu ayrı kaplarda hazırlayın.
2. Kuzu etini tavada 8 dakika mühürleyin.
3. Nohut ve sıcak suyu ekleyip eti 10 dakika yumuşatın.
4. Erişteyi tavaya serpin ve kapağı kapatın.
5. Yemeği erişteyle birlikte 8 dakika pişirin, erişte fazla yumuşaması için süreyi aşmayın.
6. Ocaktan alırsanız 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son 8 dakikada eklemek tavada fazla yumuşamasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kuzu etli eriştelı nohut tavayı sıcak tabağa alıp kuzu parçalarını üstte gösterin.

## Alerjenler

Gluten