

Kırşehir Mercimekli Erişte Aş1

Toplam 40 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açıklama 8/10

Kırşehir mercimekli erişte aş1 yeşil mercimek ve ev eriştesini tek tencerede buluşturarak bozkır mutfağında tok, sade ve bütçe dostu bir akşam yemeği kurar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Erişte
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Salça
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Mercimeği yıkayıp 15 dakika haşlayın.
2. Soğanı ve salçayı tencerede 5 dakika çevirin.
3. Yumuşamış mercimeği ve sıcak suyunu tencereye ekleyin.
4. Erişteyi katı yemeği 10 dakika pişirin.
5. Tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin, erişte fazla şişmesin.
6. Tereyağına veya pul biberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği erişteden önce yarım yumuşatmak iki malzemenin aynı anda pişmesini kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Aş sıcak sunun, üstüne nane serpip yanına sarımsak koyun.

Alerjenler

Gluten