

# Tereyağlı Mantar Erişte

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 5/10

Erzurum sofralarının tereyağlı mantar eriştesi; ev eriştesini kültür mantar tereyağ ve sarımsakla avada buluşturarak sade ve sıcak bir kış tabağına dönüştürür.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Erişte
- 300 gr Kültür mantar
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Soğan

## Yapılışı

- Erişteyi tuzlu kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün; kenara alın.
- Soğan yemeklik doğrayıp sarımsak ezin, mantar dilimleyin, maydanozu kıyın.
- Geniş tavada zeytinyağı veya tereyağın yarısını ısıtın. Mantar 5 dakika kabuk tutana kadar kavurun; tabağa alın.
- Aynı tavada kalan tereyağla eritip soğan 4 dakika pembeleştirin; sarımsak 30 saniye çevirin.
- Mantar tavaya geri alıp tuz ve karabiberi serpin; süzülen erişteyi katıp 1 dakika harmanlayın.
- Servis tabağına paylaşırken üstüne maydanoz serpin.
- Sıcak servis edin; yanına yoğurt veya cacıkla denkleştirin.

### PÜF NOKTASI

Mantar tavaya kalabalıklatmayıp suyunu salıp kavrulmaz. Kerelerde kavurmak kabuk tutmasını sağlar. Tereyağı mantar tamamen pişip kabuk tuttuktan sonra ekleyin; aksi halde yanar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına alıp üstüne ince doğranmış maydanoz serpin; yanına ev yoğurdu veya cacıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

