

Kırşehir Yumurtalı Erişte Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlık - Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~262 kcal

Açılış 5/10

Kırşehir yumurtalı erişte kavurması ev eriştesini yumurta ve tereyağ ile tavada bağlayarak İç Anadolu sofrasında, tok ve sıcak bir akşam tabağı getirir.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 2 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Erişteyi tuzlu kaynar suda 8 dakika haşlayın.
- Tereyağı tavada 2 dakika köpürene kadar eritin.
- Erişteyi tavaya alıp 3 dakika kavurun.
- Yumurtaları tuz ve karabiberle çirperek eriştenin üzerine gezdirin.
- Yumurtayı 2 dakika karıştırarak pişirin, fazla pişirse kuru ve parçalanabilir.
- Maydanoz veya pul biberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi fazla haşlamamak tavada yumurtayla birleşirken diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pul biber ve kıyılmış maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta