

Erişte Pilavı

Süre: 20-25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Ön Hazırlık:

Erişte pilavında kullanacağınız sıcak sıvıyı önceden hazırlayın. Ev yapımı eriştelerin kalınlığı değişebildiği için pişerken bir parçayı kontrol edin; listedeki kaşar peyniri isteğe bağlıdır.

Servis Önerisi:

Ocak kapalı şekilde 5 dakika demlenen erişteyi ezmeden karıştırın. İsterseniz listedeki kaşarı sıcak eriştenin üzerine serpip servis edin.

Yapılışı:

1. Erişteyi Kavurma:

- Tencereye tereyağı ve sıvı yağı ekleyin.
- Eriştеleri ekleyerek orta ateşte altın renk alana kadar kavurun .

2. Pişirme:

- Üzerine sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştırın.
- Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 10-12 dakika pişirin .

3. Demlendirme ve Servis:

- Ocağı kapattıktan sonra erişteyi 5 dakika dinlendirin .

Kiraz'ın Mutfağı

- Karıştırarak servis edin ve isteğe bağlı olarak üzerine kaşar peyniri serpin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kavrulan erişte altın renk almalı, yanık koyu kahverengiye dönmemeli. Su çekildiğinde erişte hâlâ sertse az miktarda sıcak sıvı ekleyerek pişirmeyi sürdürün.

Kiraz'ın Mutfağı