

Kıymalı Domatesli Erişte Tavası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g erişte
- 250 g dana kıyma
- 3 domates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Erişteyi haşlamak için suyu kaynatın. Kıymayı soğukta tutun; domates, soğan ve sarımsağı doğrayıp kekik ve baharatları ölçün.

Servis Önerisi:

Kıymalı domates sosu erişteye tutunmuşken sıcak servis edin. İsterseniz yanında yoğurt veya kıyılmış maydanoz sunun.

Yapılışı:

1. Erişteyi haşlayın:

- Erişteyi kaynar tuzlu suda paket süresine göre diri kalacak biçimde haşlayın.
- Süzmeden önce yarım su bardağı haşlama suyu ayırın.

2. Kıymayı kavurun:

- Geniş tavada zeytinyağını ısıtıp kıymayı topakları ayırarak renk alana kadar kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğanı ekleyip yumuşatın; sarımsağı kısa süre çevirin.

3. Domates sosunu pişirin:

- Domatesleri ve kekiği ekleyip sos koyulaşana kadar pişirin.
- Kuru görünürse ayırdığınız erişte suyundan birkaç kaşık ekleyin.

4. Erişteyi sosla birleştirin:

- Süzülmüş erişteyi tavaya alıp kıymalı sosla harmanlayın.
- Tuz ve karabiberi kontrol edip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kıyma tamamen pişmiş ve domates sosu erişteye tutunmuş olmalıdır. Sos çok suluysa erişteyi eklemeden önce birkaç dakika daha çektirin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Kıymayı tavayı doldurmadan kavurup suyunu çektirin; domates sosu koyulaşınca erişteyle birleştirin.

Kiraz'ın Mutfağı