



KIRAZ'IN
MUTFACI



Mercimekli Erişte Pilavı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 350 g erişte
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

350 g erişte, 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek ve 1 kuru soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Pilavı on dakika dinlendirip ana yemeğin yanında veya yoğurtla servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Taneli malzemeyi hazırlayın:



- 350 g erişte için gerekli yıkama veya haşlama hazırlığını yapın; 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek ve 1 kuru soğan malzemelerini doğrayın.
- Suyun veya et suyunun sıcak olmasını sağlayın ve bütün ölçüleri önceden hazırlayın.

2. Lezzet tabanını kurun:

- Yağı geniş tencerede ısıtıp aromatik veya sert dokulu malzemeleri yumuşayana kadar çevirin.
- Salça veya baharat kullanılıyorsa kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.

3. Pişirmeyi tamamlayın:

- Ana tahıl ya da makarnayı ekleyip sıvıyı kontrollü biçimde ilave edin.
- Taneleri ezmeden karıştırın ve ölçülü ateşte diri fakat çiğ olmayan kıvama getirin.

4. Dinlendirin ve karıştırın:

- Ocaktan almadan önce tuz ve sıvı dengesini kontrol edin.
- Pilavı demlendirip havalandırın veya makarnayı sosla iyice kaplayarak bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler diri fakat çiğ olmayan yapıda kalmalı ve birbirine hamur gibi yapışmamalıdır. Sıvı tamamen dengelenmeli; dinlenme sonunda tabanda su birikmemelidir. Tencerenin dibinde tutma başlıyorsa karıştırarak ezmek yerine ateşi azaltın ve sıcak sıvıyı küçük ölçülerle tamamlayın.

Saklama:

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

>> **İpucu:** Erişteyi tereyağında hafif renk alana kadar çevirerek pilavın aromasını artırın.