



HIRAZ'IN
MUTFAđI



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)

Yapılışı:

1. Erişteyi Kavurma:

- Tencereye tereyağı ve sıvı yağı ekleyin.
- Erişterleri ekleyerek **orta ateşte kahverengileşene kadar kavurun.**

2. Pişirme:

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

3. Demlendirme ve Servis:

- Ocağı kapattıktan sonra erişteyi **5 dakika dinlendirin.**
- Karıştırarak servis edin ve isteğe bağlı olarak üzerine kaşar peyniri serpin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **erişteyi pişirmeden önce cevizle kavurabilirsiniz.**