

Mercimekli Erişte Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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:

Erişteyi ve haşlanmış mercimeği ölçün; soğanı küçük doğrayın. Sıcak suyu, tereyağı, zeytinyağı ve naneyi ocağın yanına alın.

Servis Önerisi:

Erişte pilavını kapağı kapalı kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Kuru nane aromasını koruması için servis öncesi eklenebilir.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın.
- Erişteyi ekleyip hafif renk alana kadar karıştırarak kavurun.

2. Sıcak suyu ekleyin:

- Sıcak suyu ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Erişteler suyu çekerken yapışmamaları için bir iki kez nazikçe karıştırın.

3. Mercimeği katın:

- Erişte yumuşamaya başladığında haşlanmış mercimeği ekleyin.
- Kısık ateşte erişte yumuşayana ve sıvı çekilene kadar pişirin.

4. Dinlendirip tamamlayın:

- Ocağı kapatıp kuru naneyi ekleyin ve kapağı kapatın.
- 8–10 dakika dinlendirdikten sonra çatalla havalandırıp servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Erişte yumuşamış ama dağılmamış, mercimekler bütün kalmış olmalıdır. Tencerede sıvı kalırsa kapağı açık birkaç dakika bekletin; dibi tutuyorsa ateşi kısın.

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:** Erişteyi sıcak suyu eklemeden önce tereyağında kavurun; mercimeği ezilmemesi için pişmenin son bölümünde katın.

Kiraz'ın Mutfağı