ERİŞTE AŞI (KARS)

1 kahve fincanı nohut
1 çay fincanı yeşil mercimek
1 soğan
1 havuç
1 patates
2 domates
45 gr tereyağı
1.5 litre sıcak su
150 gr hazır erişte
Taze ya da kurutulmuş reyhan
Kekik ya da nane
Erişte hamuru için:
1 su bardağı un
1 kahve fincanı su
1 tutam tuz

1. Nohutları akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip haşlayın ve süzün. Mercimeği yıkayıp haşlayın ve süzün.
2. Soğan, domates, patates ve havucu temizleyip küp küp doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırıp soğanı kavurun. Domatesi ilave edip birkaç dakika pişirin. Havuç ve patatesi ilave edip tuz serpin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin.
3. Sıcak su, nohut ve mercimeği ilave edin. Ara ara hızlıca karıştırarak 20 dakika daha pişirin.
4. Unu hamur yoğurma kabına alın. Tuz serpip harmanlayın. Suyu ilave edip sert kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâhın üzerinde merdaneyle açın. İnce şeritler şeklinde kesip erişteyi hazırlayın.
5. Erişteyi tencereye ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Taze ya da kurutulmuş reyhanı ilave edip tencereyi ocaktan alın. Çorbayı servis kâselerine paylaştırın. Kekik ya da nane serpip sıcak olarak servis yapın.

ML® Erişte için tıklayın