HİNDİLİ ERİŞTE

500 gram erişte makarna
300 gram hindi bonfile (ince doğranmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı çamfıstığı
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 demet fesleğen (irice kıyılmış)
1 çay bardağı krema
100 gram eski kaşar peyniri (rendelenmiş)

Tuzlu kaynar suda erişte makarnayı haşlayın, süzün ve sıcak tutun. Tavada yağı ısıtın. Çamfıstığı ve sarımsağı 3-4 dakika soteleyin. Etleri katın, karıştırarak 5 dakika daha soteleyin. Krema ve fesleğeni ekleyip yaklaşık 30 saniye ısıtın. Peynir serperek servis yapın.

Not: Makarna piştikten sonra servis tabaklarına sırasıyla makarna ve etli karışımı paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:101508 • adı:Hindili Erişte • gönderen:tek yürek • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:18