



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE PASTIRMALI ERİŞTE

30 g Kurutulmuş Morel (Kuzu Göbeği) Mantarı
1 su bardağı Süt
4 avuç Erişte
1,5 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Tereyağı
Yarım adet Kırmızı Kapya Biber
4 dilim Yağlı, Çemensiz Pastırma
2 diş Sarımsak
1 çorba kaşığı Çam Fıstığı
1 çorba kaşığı Çekilmiş Karabiber
1 lt. İçme Suyu
1 çorba kaşığı Tuz

Kurutulmuş kuzu göbeği mantarlarını, yumuşatmak için 1 bardak süt ile ıslatın. Kaynayan 1 litre suya, 1 çorba kaşığı tuz atın. 3 avuç erişteyi de ekleyip, eriştelere yumuşayınca kadar pişirin. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağını tavada kızdırın, içine 4 dilim pastırmanın yağın koyun. Yarım kırmızı kapya biberi jülyen doğrayın. 2 diş sarımsağı da ince ince doğrayın. Kuzu göbeği mantarlarını süzün, tavaya ekleyip soteleyin. Daha sonra jülyen doğradığının yarım kırmızı biberi, 2 diş sarımsağı ve 1 çorba kaşığı dolmalık fıstığı da ekleyip tüm malzemeleri soteleyin. Erişte yumuşayınca süzün, ancak suyunu dökmeyin. Erişteye ara ara bu sudan dökmeniz gerekecek. Ayrıca bu lezzetli ve kıvamlı suyu çorbalarınızda ve diğer yemeklerinizde de kullanabilirsiniz. Pastırmaları elinizle parçalayarak tavaya ekleyin. Pastırmalar erişteye hem baharatlı bir lezzet hemde bir sıcaklık katacaklar. Son olarak tavaya erişteyi ilave edin, tavadaki tüm lezzetli suyu içine çekeceğinden, ayırdığınız sudan da ara ara ekleyerek, eriştenin yapışıp, lapa olmasını sağlayın. Çok bekletmeden servis edin.

