YEŞİL SEBZELİ ERİŞTE

Malzeme
- 1 paket erişte
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- Harcı İçin:
- 2 yemek kaşığı sana yağı
- 2 adet kabak
- 2 adet pırasa
- 4 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı Çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Kabakların kabukları kazıyıp, rendeleyiniz.
Pırasa ayıklayıp, kıyınız.
Taze soğanları ve sarımsakları ayıklayıp, ayrı ayrı kıyınız.
Peyniri rendeleyip, cevizi ince ince çekiniz.
Tencerede bol su kaynatıp, içine erişteyi, zeytinyağını ve tuzu ilave edip, haşlayınız.
Pişen eriştelerin suyunu süzüp, 2 yk Sıvı Sana ile yağlayınız. Erişteyi soğumaması için sıcakta tutunuz.
Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine pırasaları ilave ettikten sonra kavurunuz.
Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, rendelenmiş kabakları ekleyip, kavurmaya devam ediniz.
En son olarak harcın içine, çekilmiş cevizleri, kıyılmış taze soğanları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip, tüm malzemeyi 5-6 dak kavurunuz.
Pişen harcı ateşten alıp, en son olarak içine rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip, iyice karıştırınız.
Sıcakta bekleyen eriştenin içine hazırladığınız harcı karıştırıp, servis tabağına alıp, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28952 • adı:Yeşil Sebzeli Erişte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:53