



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK SOSLU KÖY ERİŞTESİ

1 adet muskat
2 yemek kaşığı zeytinyağı
750 gr köy Eriştesi
50 gr parmesan peynir
1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
1 adet yumurta sarısı
500 gr ıspanak

Kaynar suda ıspanakları 1-2 dakika tutup çıkarın. Bu ıspanakları kıyın ve kısık ateşte zeytinyağı, krema, parmesan rendesi, süt, tuz, karabiber ve muskat ile çevirin. Erişteleri pişene dek kaynar suda haşlayın sonra süzün. ıspanakları ateşten çekip içlerine çırpılmış yumurta sarılarını karıştırın. Sonra bu ıspanakları pişmiş eriştelere üzerine döküp servis yapın.