



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## ISPANAK SOSLU KÖY ERİŞTESİ

1/2 kg Köy Eriştesi  
250 g Ispanak  
1 Çay Bardağı Keçi Peyniri  
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
1 Su Bardağı Süt  
1 Çay Bardağı Krema  
İsteğe Bağlı Tuz  
İsteğe Bağlı Karabiber  
İsteğe Bağlı Kırmızı Biber  
İsteğe Bağlı Nane

Ispanakları kaynar suda 1-2 dakika tuttuktan sonra bir süzgeç yardımı ile süzelim. Süzdüğümüz ıspanakları ince kıyalım. Doğradığımız ıspanakları kısık ateşte; zeytinyağı, süt, krema, keçi peyniri, tuz ve karabiber ile çevirelim. Erişteleri, kaynar suda pişene dek haşlayalım ve suyunu süzelim. Erişteleri ıspanak karışımımız ile karıştırıp servis yapalım.