



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANAKLI MANTARLI ERİŞTE (İTALYA)

45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
500 g ispanak (yıkayıp sapları ayıklandıktan sonra kıyılmış)  
350 g mantar (yıkayıp sızdürölerek, kurulandıktan sonra doğranmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
bir tutam hintceviz rendesi  
350 g erişte (ya da 750 g evde hazırlanmış taze erişte)  
45 g (yaklaşık 1/2 su bardağı) Parmesan peyniri rendesi

Sosu hazırlamak için bir tencerede tereyağını eritip, sarımsağı ekleyerek, birkaç saniye karıştırın. Ispanak ve mantarları ekleyip, sosu kısık ateşte 3 - 4 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve hintceviz rendesini ekleyip tencereyi ateşten alarak bir kenarda sıcak tutun.

Bir tencerede 41 (yaklaşık 16 su bardağı) hafifçe tuzlanmış su kaynatıp, erişte ekleyerek, yumuşayınca kadar (taze erişte için 2 - 3 dakika, kuru erişte için 10 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, erişte bir süzgeçte süzün. Erişteyi haşlamış olduğunuz büyük tencereye sosu boşaltıp, erişteyi de ekleyerek iyice karıştırın. Büyük bir tabağa (ya da servis tabaklarına) aktarın, yanında Parmesan peyniri rendesiyle servis yapın.

Not: Parmesan peyniri yerine kařarpeyniri kullanabilirsiniz.