



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

RENKLİ ERİŞTE

1,5 gr un
9 adet yumurta
3 çorba kaşığı tuz
200 gr ıspanak yaprağı
100 gr domates salçası
50 gr margarin

500 gr lık unları ayrı ayrı havuz gibi açın havuzun birine 5 adet yumurta tuz kırın ve iyice yoğurun ve dinlenmeye bırakın diyer taraftan 2.hamurun ununa 2 adet yumurta haşlanmış ve rondadan geçirilmiş ıspanakları ve tuzu koyun iyice yoğurun ve onuda bir kenarda dinlenmeye bırakın 3. hamuru hazırlamak için 2 adet yumurtayı ,unu,salçayı ve tuzu koyup yoğurun daha sonra bir merdaneyle açarak un yardımı ile incelterek yufk haline getirin yufkaları tek tek dizerek istediğiniz kalınlıkta bıçak ile kesip kaynamakta olan tuzlu suda 10 dakika haşlayın 500 gr sanayi kızdırıp eriştelere sote edip servis yapın.

