



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA İSPANAKLI MAKARNA

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram çok amaçlı beyaz un
150 gram sarı sert buğday unu veya makarnalık ince irmik unu
3 adet büyük boy yumurta
120 gram püre ıspanak
1 çay kaşığı tuz
100 gram tereyağı

Unları ve irmiği harmanlayın. Bir kapta yumurtaları çırpın. Üzerine ıspanak püresi ve tuzu katıp karıştırın. Daha sonra unlu karışıma ilave edip spotula yardımıyla karıştırın. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bu aşamada gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Dört bezeye ayırıp, elinizde yuvarlayın. Oda ısısında 30 dakika dinlendirin. Bir adet bezeyi unlu tezgah üzerinde ve merdane yardımıyla, yufkadan daha kalın olacak şekilde açın. Kalan bezelere de aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine un serpip 10 dakika dinlendirin. Daha sonra ince uzun şeritler halinde kesin. Rulo şeklinde yuvarlayıp unlanmış düz bir zeminde 1 saat dinlendirin. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haşlayın. Tereyağını eritip makarnayı delikli kepçeyle ekleyin. 2 dakika karıştırıp ocaktan alın. Damak zevkinize göre üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapın.

