



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI TORTELLİNİ

Nilüfer Ünsal

4 adet yumurta

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Aldığı kadar un

Ayrıca;

1 tutam ıspanak yaprağı

1 adet kırmızı kaypa biber

İçine;

1 lt. süt

2 yemek kaşığı sirke

1 tutam ıspanak

Tuz

İstedığınız bir makarna sosu

Sütü ocağa alın; kaynamaya başlayınca sirke ekleyip kestirin. Bir tülbente alıp süzün ve soğumaya bırakın.

İspanağı ve biberi ayrı ayrı haşlayıp süzün ve blenderla püre yapın. Hazırlanan püreyi tülbentten geçirip suyunu sıkın.

Yumurta, tuz, yağ ve aldığı kadar un ile oldukça sert bir hamur yoğurun. Hamuru ikiye bölün; yarısını biber suyu, yarısını ıspanak suyu ile renklendirin. Tekrar un ekleyip yoğurun. Hamurları bıçak sırtı kalınlığında açın, 4x4 cm halinde karelere kesin. Hazırlanan peyniri ve kıyılmış ıspanağı karıştırın, tuzla tatlandırın. Hamur karelerini üzerine uygun miktarda paylaşın ve kareleri üçgen şekilde kapatın. Uçlarını ters yönde çevirerek birleştirin. Kaynar tuzlu suya atıp istediğiniz sosla servis yapın.