



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİBALI PASTIRMALI YEŞİL ERİŞTE (İTALYA)

ıspanaklı hamur

5 ince dilim yağlı pastırma (çemenleri alınıp, 1 cm boyunda parçalar halinde kesilmiş)

1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

2 baş hindiba (yaklaşık 300 g: sap bölümleri ayıklandıktan sonra, yaprakları verevine, 2,5 cm boyunda kesilerek, üstlerine 1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu serpilmiş)

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Erişte makineniz varsa, hamuru önce yaprak hamur haline, sonra erişte haline getirin.

Erişte makineniz yoksa, hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhı üstünde merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açıp, erişte biçiminde kesin. Erişteyi unlanmış bir tepsi üstünde bir kenara bırakın.

Pastırma parçalarını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtun ve pastirmaları ara sıra karıştırarak, ktır ktır oluncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) kızartın. Pastırma parçalarını delikli kaşıkla kâğıt mutfak havlusu üstüne çıkarın. Tencereye zeytinyağını ekleyip yağ yeniden kızınca hindibaları koyun ve sık sık karıştırarak 2 dakika pişirin. Sonra tuzun 1/4 tatlı kaşığını ve karabiberi serpip, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın.

Başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, karıştırdıktan sonra, erişteyi koyarak, yumuşayuncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 2 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, erişteyi bir süzgeçte süzerek, hindibaların bulunduğu tencereye aktarın. Üstlerine pastırma parçalarını aktarın, iyice karıştırdıktan sonra, hindibalı - pastırmalı yeşil erişteyi 6 düz tabağa bölüştürerek, servis yapın.