



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK SOSLU KÖY ERİŞTESİ

1/2 kg Köy Eriştesi
250 g Ispanak
1 Çay Bardağı Keçi Peyniri
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Krema
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kırmızı Biber
İsteğe Bağlı Nane

Ispanakları kaynar suda 1-2 dakika tuttuktan sonra bir süzgeç yardımı ile süzelim. Süzdüğümüz ıspanakları ince kıyalım. Doğradığımız ıspanakları kısık ateşte; zeytinyağı, süt, krema, keçi peyniri, tuz ve karabiber ile çevirelim. Erişteleri, kaynar suda pişene dek haşlayalım ve suyunu süzelim. Erişteleri ıspanak karışımımız ile karıştırıp servis yapalım.