



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK VE REZENELİ ERİŞTE

Önceden hazırlanmış temel hamur

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

1 kök rezene (ayıklanıp, kabuğu soyulduktan sonra, ince dilimlenmiş)

4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

500 g ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış)

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı tarhun

250 g kıyma

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

Hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına serip, ince eriştelere halinde keserek (ya da erişte makinesinden geçirerek), üstlerini plastik filmle ya da hafifçe nemli tülbentle örtün.

Tereyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin.

Eriyince kök rezene dilimleri ve taze soğan parçalarını koyup, tencerenin kapağını kapatarak, sebzeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Bu arada, başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ıspanakları koyup, 40 saniye haşlayarak, tencereyi ateşten alın. Ispanakları bir süzgeçte süzüp, akar su altında çalkaladıktan sonra, avucunuzla tutam tutam sıkarak, bütün sularını bırakmalarını sağlayın. Kök rezene dilimleri ve taze soğanları pişirme süresinin bitiminde, ıspanakları tencereye koyup, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın. Doğranmış soğanlar ve tarhunun yarısını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, soğanları yaklaşık 5 dakika pişirin. 15 cl (3/5 su bardağı) su ekleyip, karışımı 3 dakika daha pişirin, kıymayı ekleyip, 2 dakika pişirdikten sonra, ateşi iyice kısıp, karışımın sıcak kalmasını sağlayın.

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

Kaynayınca tuzu serpip, karıştırdıktan sonra eriştelere koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (1 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Eriştelere pişince tencereyi ateşten alıp, eriştelere bir süzgeçte süzerek, bir salata kâsesine aktarın. Kalan tereyağını ateşteki tencereye ekleyip, karıştırarak erittikten sonra, tencereyi ateşten alın ve içindeki kıymalı sosu kâsedeki eriştelerin üstüne boşaltın. Ispanaklı karışımın bulunduğu tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, karışımı ısıttıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, kalan tarhun ve sebzeleri kâsedeki soslu eriştelerin üstüne boşaltın ve karıştırıp, servis yapın.