



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI ERİŐTE YAPIMI

1 su bardağı ıspanak püresi
3 orta boy yumurta
1 tatlı kaőığı tuz
5 su bardađı un
Ispanak püresi için;
200 gr. kadar ıspanak
1 küçük çay bardağı (75 ml) (su ile piőirip püre yapın)

Ispanak, yumurta ve tuzu iyice karıőtırıp, kontrollü bir Őekilde un ekleyerek sert bir hamur yoğurun. Bezelere ayırıp en az 1 saat dinlendirin. Bolca un ile yufkaları açın. İster güneőte, ister bir tavada, isterseniz de benim gibi sacda çok hafif piőirip istediğiniz Őekil ve boyda kesebilirsiniz. Biraz nemi gittikten sonra mümkünse eriőteleri evde kurutun.