



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI EV MAKARNASI

25-30 yaprak ıspanak
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı su
Alabildiğı kadar un

ıspanak sıcak suya atılır, 5 dakika sonra alınır ve blenderden geerilir. Yoğurma kabına yumurta, su, tuz konur. Parmak uçlarıyla biraz karıştırdıktan sonra ıspanak atılır. Kulak memesinden daha sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. 20 dakika dinlendirilir. Sonra unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. Manti yapar gibi kare kare kesilir. Sonra kareler ortada sıkıştırılarak papyon şekli verilir. Temiz beze serilir, gölgede bir gün kurutulur. Arzu edildiğı zaman makarna gibi pişirilir.