



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SPATZLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gram un
3 adet yumurta
100 ml süt
100 gram taze ıspanak
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı muskat rendesi
50 gram tereyağı
1 diş sarımsak (ince doğranmış)
zeri için rendelenmiş parmesan peyniri

Ispanakları yıkayın ve ince ince doğrayın. Bir tavada tereyağını eritin ve sarımsağı ekleyin. Sarımsaklar pembeleşince, doğranmış ıspanakları ekleyin ve hafifçe soteleyin. Ispanaklar yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve bir kenarda bekletin.

Bir karıştırma kabında un, yumurta, süt, tuz ve muskat rendesini birleştirerek pürüzsüz bir hamur elde edin.

Hamurunuz hafif akışkan olmalıdır. Sotelediğiniz ıspanakları hamura ekleyin ve iyice karıştırın.

Büyük bir tencerede su kaynatın. Sptzle hamurunu, zel Sptzle aparatı veya bir kaşık yardımıyla kaynar suya küçük parçalar halinde dkn. Sptzle'ler suyun yüzeyine çıkınca bir kevgir yardımıyla sudan alın.

Hazırladığınız Sptzle'leri tabaklara yerleştirin ve üzerlerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirin.

İsteğe bağlı olarak, ekstra tereyağı veya krema ile servis edebilirsiniz.

