



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ SPAETZLE (İSKANDİNAV)

1 su bardağı kepekli un
1/2 su bardağı un
1/2 çay bardağı krema
1/2 çay kaşığı muskat
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
1/2 çorba kaşığı tereyağı

Tüm malzemeleri çırpma kabına koyun ve mikserle homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.
Kaynayan tuzlu suyun üzerine geniş delikli bir süzgeç yerleştirin.
Karışımı süzgece dökün ve bir spatula yardımıyla kaynayan suya doğru bastırarak hamuru parça parça düşürün.
Yaklaşık 5 dakika spaetzle'ları kaynattıktan sonra süzdürün.
Tereyağını tavada eritin ve hamur parçalarını altın sarısı oluncaya kadar soteleyin.
