



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI İSPANAKLI TORTELİNİ

İki farklı makarna hamuru
Turunçlu harç

İki hamuru makarna makinesinden ayrı ayrı geçirdikten sonra, 2 cm kalınlığında uzun şeritler kesin. Hamuru, bir pancarlı - bir ıspanaklı olmak üzere yan yana dizip birleştirin. Üzerinden önce yavaşça merdane ile geçin. Daha sonra biraz unlayarak makineden geçirip, iki hamurun iyice bütünleşmesini sağlayın. Makineden çıkardığınız hamurdan, unlu zeminde yuvarlak kalıplarla şekiller kesin. Turunçlu içi hazırlayın. Onları tek tek yerleştirip, istediğiniz şekilde kapatarak kurumaya bırakın. Yalnız dikkat, içi çok fazla koymayın aksi takdirde makarnalar kapanmayacaktır. Ben de ilk önce harcı fazla tutup, makarnalar kapanmayınca, miktarı azaltmak zorunda kaldım.

Turunçlu Harç için:

150 gram ince rendelenmiş mozzarella peyniri

13 dal ince kıyılmış taze soğan

3 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil

Tuz, karabiber

2 çorba kaşığı portakal suyu

2 tatlı kaşığı ince rendelenmiş portakal kabuğu

Tüm malzemeyi karıştırarak hazırladığınız turunçlu harcı, farklı hamurışıleriyle de deneyebilirsiniz
