



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPAETZLE

<https://www.acunn.com>

300 gr un  
1 cay bardağı su ( 12 yemek kaşığı )  
4 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Haşlamak için  
2-3 litre su  
Tuz  
Peynirli sosu için:  
Bir kase dolusu ince rendelenmiş kasar peyniri  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 soğan  
Zeytinyağı

Unu derin bir kabin içine koyup tuzunu atıp karıştıralım, ortasına delik açalım ve yumurtaları kıralım. Elimizle yumurtayı una yedirelim suyu birkaç aşamada ekleyelim çok kati olmayan ve de çok akışkan olmayan bir hamur elde edelim.

Suyu tencereye koyalım ve kaynatalım. Kaynayan suya tuz ilave edelim...

Spaetzle aparatını tencereye oturtalım ve bir parça hamur koyalım, spatulası ile hamura bastırarak deliklerinden suya düşmesini sağlayalım, suya düşen hamurlar yapışmadan kaynamaya baslar.

Aparati olmayanlar için: temiz bir kıyma tahtası veya mermerin üzerine bir miktar hamur koyalım ve spatula ile hamuru inceltelim. Suyun içine spatula ile hamuru keserek hamurun suyun içine düşmesini sağlayalım.

Pişme süresi yaklaşık 3-4 dakikadır bütün makarnalar suyun yüzüne çıkınca delikli spatula ile bir süzgecin içine veya derin bir kabin içine makarnayı çıkartın.

Sade yemek isterseniz sadece tereyağı ile yağlayıp tüketebilirsiniz. Yumurta kavurmalı isterseniz tereyağında yumurtayı kırıp karıştırın makarnayı ilave edin bir kaç karıştırıp servise hazır.

Soğanı ince ince yuvarlak kıyın tavaya zeytinyağını koyun ve soğanı yağda kavurun tuz atın, çok kavurmayın.

Tavada tereyağını eritin. Haşladığımız suyunu süzdüğümüz (Spaetzle) makarnayı alalım

Üzerine kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Peynir eriyene kadar ocakta tutalım, peyniri eriyen makarnamızı ocaktan alalım servis tabağına çıkartalım ve üzerine kavurduğumuz soğanları ekleyelim.



