



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAETZLE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

300 g un
¼ yemek kaşığı tuz
¼ yemek kaşığı muskat rendesi
3 adet yumurta
1 su bardağı su veya süt

Un bir kaba konur, ortası açılır, yumurta, un, tuz, muskat rendesi konur. Çok yumuşak bir hamur yapılır (gerekirse biraz daha su eklenir). Hamur hava kabarcıkları oluşuncaya kadar çırpılır, özleştirilir. Ucuna ince duy takılmış krema torbasına konulur ve kaynayan suya küçük parçalar sıkılır. Suyun üstüne çıkan parçalar toplanır soğuk tuzlu suya çıkarılır, işleme hamur bitinceye kadar devam edilir, hepsi tamamlanınca süzülür ve kullanılır.

Not: Spaetzle genellikle çorbaya eklenerek servis yapılır. Ayrıca spaetzle makarna gibi ve tereyağı ile sote edilip garnitür olarak da kullanılabilir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 08.11.2021