



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YEŞİL ERİŞTE (FRANSA)

NOUILLES VERTES AU BEURRE

Hamuru için MALZEME:

500 gr. ekstra un

1 adet yumurta

1 adet yumurta sarısı

200 gr. net haşlanmış sıklmış ve makinadan çekilmiş ıspanak yaprağı

2 çorba kaşığı rafine yağı

1/2 limonun suyu

1 çorba kaşığı tuz

Varsa iki damla yeşil boya yoksa kullanmayınız

YAPILIŞI :

Yukardaki malzemeyi yoğurarak özlü bir hamur yapınız

Dörde bölüp yuvarlayınız

Üzerine ıslatılıp sıklmış bir bez kapatıp yirmi dakika dinlendiriniz

Evvelâ merdane ile, sonra oklava ile ait ve üstüne un serpererek bıçak sırtı kalınlığında açınız

Dört parmak genişliğinde üst üste katlayınız

Yarım santim kalınlığında kesiniz

Kesilen hamurları elinizle açıp uzatınız

Bol kaynar tuzlu suda üç dört dakika haşlayıp süzgece boşaltınız

Yapışmaması için üzerine biraz kaynar su dökünüz

Suyu süzülünce aynı tencereye döküp üzerine hafif kızarmış üç çorba kaşığı tereyağı ilâve edip iki çatalla bir kere karıştırıp servis ediniz.