



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YEŞİL ERIŞTE HAMURU

500 g ekstra un
2 adet yumurta
200 g net haşlanmış, sıkılmış ve rondadan çekilmiş ıspanak yaprağı
15 g tuz

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.

Yumurtayı, tuzu, su ve ıspanak püresini koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.

Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.

Açılan hamurları temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletin.

Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız.

Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız.

Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enlilikte kesip doğrayınız.

İspanaklı erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.

