ARMUTLU ISPANAK TOPLARI

250 gram ıspanak
¼ su bardağı badem
1 adet armut
1 adet yumurta
1 su bardağı ekmek içi kırıntısı
1 su bardağı parmesan rende
1 çay kaşığı muskat
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Tavada az tereyağında ıspanakları sote edip tuzu ilave edin. 10 dakika pişirip 10 dakika soğutun. Mutfak robotunda ıspanağı, dilimlenmiş armudu ve bademi ilave edip çekin. Kaseye alın. İçine parmesan, yumurta, muskat ve ekmek içini ilave edip top şekli verin. Fırın tepsinize yağlı bir kağıt serip üzerine biraz tereyağı ilave edip 180 derecede 25 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:113692 • adı:Armutlu Ispanak Topları • gönderen:ikiz • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:05