EMMENTAL PEYNİRLİ ISPANAKLI PİLAV (İSVİÇRE)

100 gr Soğan
1 kg Domates
600 gr pirinç
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
700 gr Ispanak
250 gr Haşlanmış jambon
125 gr Mozzarella
250 gr İsviçre Emmental peyniri
8 adet Yumurta
200 gr Ekşi krema
1 çay kaşığı Baharatlı tuz
1 çay kaşığı Rendelenmiş hindistan cevizi
1 çay kaşığı Tatlı kırmızı biber
100 gr Parmesan

Soğanları doğrayın ve yarı şeffaf olana kadar yağda kızartın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Soğanları pirinçle birlikte ilave edin, su ve baharat ilave edin. Yumuşak olana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Ispanağı yıkayın, temizleyin, ağartın ve kıyın. Pirinci yağlanmış kalıba koyun ve ıspanağı üzerine yayın. Jambon ve mozzarellayı doğrayın ve ıspanağın üzerine koyun. Rendelenmiş Emmental serpin. Yumurtaları çırpın ve ekşi kremaya karıştırın. Baharatlı tuz, hindistancevizi ve cayenne biberi serpin ve Quiche üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş Parmesan peyniri serpin ve fırında, altın sarısı olana kadar 45-50 dakika 180°C/350°F/Gaz İşareti 4 de pişirin. Dilerseniz garnitür olarak yoğurt yada meyve kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:91049 • adı:Emmental Peynirli Ispanaklı Pilav (İsviçre) • gönderen:helin • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:55