ETLİ ISPANAK DOLMASI

2 kilo ıspanak,
500 gram kıyma
2 kaşık pirinç
1 kaşık sadeyağ
1/2 limon
2 baş soğan
Yeteri kadar maydanoz, karabiber ve tuz.

Ispanak yapraklan sapından koparılır, sıcak suda haşlanıp, süzgece çıkarılır. Kıyma hazırlanır. Hazırlanan yapraklar sarılır, pişecek olan kaba yerleştirilir. Üzerine tuz, limon, yağ, su ilâve edilerek orta ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:8114 • adı:ETLİ ISPANAK DOLMASI • gönderen:Rana • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:36