FINDIKLI ISPANAK

Serpil Sümer

500 gram ıspanak
3 yemek kaşığı domates salçası
100 gram kıyma
2 adet büyük taze soğan
1 diş sarımsak
100 gram ince dövülmüş fındık
3 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı süzme yoğurt
½ bardak sıcak su
1 çay kaşığı tuz

Ispanakları üç ayrı tencerede yıkayıp süzüyoruz. Derin bir tencerede tereyağını eritiyoruz. Taze soğanları ince ince bambu bıçak yardımıyla kesiyoruz. Tencereye ilave ediyoruz. Salçamızı ve tuzu koyuyoruz. Kıymamızı da koyup 5 dakika karıştırarak kavuruyoruz. Elimizle ince ince kopardığımız ıspanakları ilave ediyoruz. Kapağını kapatıp 10 dakika suyunu salmasını bekliyoruz. Yarım bardak kaynar su ilave edip en son fındıkları atıp en kısık ateşte 10 dakika pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:118291 • adı:Fındıklı Ispanak • gönderen:kızıl erik • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:11