FIRINDA ISPANAKLI PATATES

MALZEMELER
1 kg Patates
1 kg ıspanak
1 Kavanoz Konserve Mantar veya 250 gr. Taze Mantar (tercihan konserve mantar)
100 gr Kaşar Peyniri
miktarı isteğe bağlı acı pul biber, tuz, karabiber ve fesleğen
yarım su bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI
Önce patatesler bol suda haşlanır ve kabukları soyulur, daha sonra bu patatesler halka halka doğranarak (baş parmak kalınlığında) bir Borcam tepsiye yanyana dizilir. Diğer taraftan bir tencerede sıvı yağ kızdırılır ve çok iyi yıkanıp ince ince doğranmış ıspanaklar bu yağda öldürülür. Ispanaklar biraz kavrulduktan sonra yıkanmış mantarlar küçük küçük doğranarak ıspanakların içine atılır ve iki bardak su ilavesiyle pişmeye bırakılır. Bu arada pişen ıpanak ve mantarımızın içine baharatlarımızı katabiliriz. Son olarak ıspanak ve mantar karışımı Borcamın içindeki patatesleri üzerine yayılır ve üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek 200dercede ısınmış olan fırında üzerindeki peynir eriyene kadar pişirilir.

ML® Patatesli Ispanak için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2116 • adı:FIRINDA ISPANAKLI PATATES • gönderen:Bayram • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:59