



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANSA USULÜ İSPANAK

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 su bardağı süt, 1/2 kg ıspanak, 3 yumurta, 1,5 çorba kaşığı un, 80 gr tereyağı, 150 gr irmik, 100 gr rendelenmiş gravyer peyniri, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Ispanaklar iyice yıkanıp haşlanır. Sonra ince ince doğranarak süzgece konur. Ispanaklar süzölürken iki bardak süt kaynatılır. Süt kaynayınca karıştırmaya ara vermeden iki tutam tuz, 25 gr yağ ve 150 gr irmik azar azar katılır. Bu karışım hafif ateşte 6-7 dakika pişirilir. Karışım ateşten indirilince 50 gr rendelenmiş gravyer, suyu süzülmüş ıspanak, üç yumurtanın sarısı, bir yumurtanın beyazı konur ve iyice karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Karışım soğurken beşamel sos hazırlanır. Bunun için küçük bir kaba 40 gr tereyağı konur ve hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine 1,5 çorba kaşığı un dökölür ve 2 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırılarak sarartılmadan kavrulur. Sonra içine bir tutam tuz katılmış iki bardak ılık süt, karıştırmaya ara vermeden, azar azar dökölerek yağlı una yedirilir. Buna 25 gr rendelenmiş gravyer peyniri katıldıktan sonra pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ateşe dayanıklı camdan bir kayık tabak hafifçe yağlanır. Sık sık ıslatılacak bir kaşık kalıp olarak kullanılır ve ıspanaklı karışımdan alınan parçalar kayık tabakta yanyana dizilir. Üzerlerine önce beşamel sos dökölür, kalan rendelenmiş gravyer peyniri serpilir, artan yağ da eritilip dökölür ve tabak fırına sürölüp sos hafifçe kızartılır. Sonra sıcak sıcak servis yapılır.