PİRİNÇLİ ISPANAK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
200 gram pirinç,
1 kilo ıspanak,
80 gram kaşer peyniri,
50 gram sadeyağ,
bir baş soğan,
3/4 bardak et suyu,
250 gram krema,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz,

Yapımı: Sadeyağın yarısını bir çorba kaşığı zeytinyağıyla birlikte tencereye koyup ateşe oturtun. Soğanı rendeleyip içine atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra pirinci iyice yıkayıp içine katın ve tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika kavurun. Sonra et suyunu sıcak olarak pirincin üstüne azar azar dökün, karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın, önce yüksek, sonra da orta ısılı ateşte pişirin. Pirinçlerin diri kalmasına dikkat edin Pilâv pişerken beri yanda ıspanakları ayıklayın, bol suda yıkayın, yeteri kadar tuzla birlikte ve su koymadan bir tencerede haşlayın. (Ateşin üstüne ıspanak su saldığı için ayrıca su istemez) Haşlandıktan sonra süzün, iyice ezin ve keskin bir bıçakla kıyın.
Kıyılmış olan ıspanağı, ateşin üstünde bulunan ve henüz tam olarak pişmemiş, diri pilâva katarak karıştırın. Beri yanda kremayı sıvı durumuna gelinceye kadar tahta kaşıkla çırpın. Sonra çırptığınız bu kremayı rendelenmiş kaşer peyniriyle birlikte tencereyi ateşten indirmek üzere bulunduğunuz sırada yemeğin içine dökün, karıştırın ve tencereyi indirin. Yemeği porselen bir kâseye boşaltın. Üstünü tereyağı dilimleriyle süsleyerek tereyağında kızartılmış olan tost ekmeği dilimleriyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13288 • adı:PİRİNÇLİ ISPANAK • gönderen:rıza • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:03