



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK KÖFTESİ

1 kilo ıspanak
1 bardak süt
200 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
2 kahve fincanı un
400 gram lor peyniri
100 gram tereyağı
1 çimdik ceviz-i bevva
Karabiber
Tuz

İspanakları ayıklayıp bol suda yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlayın. Sonra süzgeçten geçirerek süzün ve kızarıncaya ince doğrayarak bir güvece koyun. İçine sütü, rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını, yumurtaları, rendelenmiş ceviz-i bevveyi, lor peynirini yeteri kadar tuz ve karabiberi de kattıktan sonra elinizle iyice yoğurun. Güzelce yoğurduktan sonra gene elinizle ceviz iriliğinde yuvarlaklar yapın ve bunları unla bulayın. Beri yanda genişçe bir tavanın içine iki parmak kadar su koyarak ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca unlanmış ıspanak köftelerini teker teker içine atın. Köpürüp kabarıncaya ve suyun yüzüne çı. kınca delikli kepçeyle sudan çıkartıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına dizin. Kalanları da aynı biçimde pişirerek diğerlerinin yanına koyun. Hepsi piştikten sonra kalan rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Beri yanda tereyağını ateşte eritin. Rengi hafifçe kahverengine çalınca indirin, köftelerin üzerine dökün ve sıcak sıcak servis yapın.