ISPANAKLI KİŞ

Hamuru için:
2,5 su bardağı un
1 yumurta
100 gram tereyağı
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
3 çoraba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kilo ıspanak
1 tatlı kaşığı muskat

Ispanakları yıkayıp kurulayın ve ince bir şekilde kıyın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup tart kalıbına yayıp yerleştirin. Üzerine beşamel hazırlayın. Bunun için un, yağ kavrulur üzerine süt ekleyip çırpın. Ocaktan alıp içine yumurtaları çırparak ekleyin. Daha sonrada kıyılmış ıspanaklar, muskat istenirse rendelenmiş peynir ilave ederek fırında 200 derecede 30 dakika pişirip servis yapın.



Fotoğraf "yeşil döngü" tarafından gönderildi. 04.12.2014

© lezzetler.com tarif no:97057 • adı:Ispanaklı Kiş • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:15