ISPANAK KÖFTESİ

250 gr Ispanak
250 gr Beyaz Peynir
100 gr Kaşar Peyniri Rendesi
3 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Soğan
1 Yemek kaşığı Margarin
1 Adet Yumurta
Tuz, Karabiber
Kızartmak için Sıvı Yağ

Ispanakları yıkayıp yapraklarını ince ince kıyın. Kuru soğanı rendeleyip bir kaşık margarinle pembeleştirin. Ispanakların suyunu sıkarak soğana ilave edin. Ispanak suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Sonra ateşten alıp soğumaya bırakın.
Soğumuş ispanağa, ufalanmış beyaz peynir, kaşar peyniri, un, çırpılmış yumurta ve biraz tuz ilave ederek hepsini iyice karıştırıp birkaç dakika yoğurun.
Ispanak harcından küçük parçalar alın. Elinizi unlayıp yassı, oval köfteler yapın. Kızgın yağa atarak kızartın.

© lezzetler.com tarif no:98106 • adı:ISPANAK KÖFTESİ • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:28