ISPANAK PASTASI

1 kg ıspanak
2 adet soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml krema
1 adet yumurta
1 adet havuç

Ispanakları bol suda yıkayıp ince doğrayın.Kaynar suda 1-2 dk haşlayıp süzün.Soğanları yemeklik küp küp doğrayın.Tavaya zeytinyağını koyup doğradığınz soğanları ekleyip,kavurun.Soğumuş ve suyu süzülmüş ıspanağı ekleyip birkaç dakika kavurun. Yumurtanın beyazıyla sarısını ayırın.Yumurtanın sarısını kremayla çırpın ıspanaklara ekleyin.Diğer tarafta yumurta akını mikserde önce düşük sonra yüksek seviyede kar haline getirip ıspanaklara ekleyin.İsteğe bağlı karabiber ekleyip ocağın altını kapatın.Çemenleri temizlenmiş ve küp küp doğranmış pastırmayı ekleyip karıştırın.Ben birazcıkta tulum peyniri ekledim. Havucu yıkayıp temizleyip,dilimleyin.Ortası delik kek kalıbını zeytinyağıyla yağlayın.Havuçları tabanına dizin.Üstüne ıspanakları ekleyin.Kek kalıbını içi yarıya kadar kaynar su dolu fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-40 dk kadar pişirin.Servis tabağına ters çevirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75138 • adı:Ispanak Pastası • gönderen:zatinur • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:57