



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÇANAK PÜRE

MALZEMELER

1 bag ispanak veya pazi

1 adet soğan

1 yemek kasigi margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 adet yumurta

Püre malzemesi :

4 adet patates

2 yemek kasigi margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 su bardagi süt

1 çay bardagi rendelenmiş kasar peyniri

1 çay kasigi kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak veya pazıların saplarını ayırıp yaprak yaprak ayıklayarak bolca yıkayın. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haşlayın. Süzerek soğuk sudan geçirip sıkın. Bir kaptaki margarini eritin. İçerisine soğanı ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun.

Ispanakları ince kıyıp içerisine ilave ederek karıştırın. Bir kaptaki tuz, karabiber ve yumurtayı çirparak üzerine dökerek karıştırın. Bu karışımı püre karelerinin içerisine yerleştirin.

Püre için: Patatesleri yıkayın. Haşlayıp soğutarak ezin. Bir tencerede margarini eritin. İçerisine ezilmiş patatesleri ilave ederek 2-3 dakika kadar karıştırın. Üzerine tuz ve soğuk süt dökerek iyice karıştırıp sütü çekirin.

Yağladığınız tepsiye yapmış olduğunuz karışımından bir kasık koyun. Ortalarını havuz gibi açarak hazırladığınız içi üzerine doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi koyup 150-170 derecede 10-20 dakika arası pişirin. Üzerine kırmızı pul biber serpin. Servis tabagina alıp, sıcak olarak servise sunun.