ISPANAKLI CORDON BLEU

1 paket Banvit Cordon Bleu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
5 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
800 gr ıspanak (ayıklanıp doğranmış)
2 tatlı kaşığı mısır unu
125 ml piliç suyu
2 tatlı kaşığı soya sosu
1 adet küçük boy soğan (iri doğranmış)

Derin bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp sarımsakları katın. Orta ateşte karıştırarak 1-2 dak. soteleyin.
Mısır ununa piliç suyu ve soya sosunu karıştırarak katın ve ıspanakla birlikte tavaya ekleyin.
Ispanakları sos kaynayıp, koyulaşıncaya kadar pişirin.
Küçük bir tavada kalan zeytinyağını ısıtıp soğanı katın. Orta ateşte karıştırarak sararıncaya kadar 3-4 dak. soteleyin. Ispanakları ekleyip harmanlayın.
Banvit Cordon Bleu?leri önceden ısıtılmış 220°C fırında 15 dak. pişirin ve sotelenmiş ıspanaklar ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55978 • adı:Ispanaklı Cordon Bleu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.04.2024 - 17:35