ISPANAKLI VE HAVUÇLU KATMAN

MALZEMELER
750 gr ispanak, saplari ayrilmis.
750 gr havuç, rendelenmis
Tuz
Taze rendelenmis hint cevizi
1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu
Taze ögütülmüs karabiber
50 gr margarin veya tereyağı
Ayrica pisirme kabini yaglamak için margarin

YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lik bir kabi yaglayin.
Ispanagin yapraklarini yikadiktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattiktan sonra agir ateste 5 dak. pisirin. Bu sirada yemegin dibinin tutmamasi için zaman zaman tencereyi sallayin.
Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çikincaya dek sikin. Ispanaklari ince dograyip tuz ve hint ceviziyle tatlandirdiktan sonra bir kenara koyun.
Havuçlari ve portakal kabugunu karistirip tuz, biber ekleyin. Önceden yaglanmis kaba yariya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçlari da ispanagin üstüne yerlestirin.
Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçlarin üstüne dökün.
1 saat ftrinda pisirin.
Servis Için: bir biçakla kabin kenarlarindan kesin, sonra isitilmis bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:4033 • adı:Ispanaklı ve Havuçlu Katman • gönderen:dertli • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:39