



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİPSLİ İSPANAK TOPLARI

1 büyük paket baharatlı cips
3 tane yumurta
300 gram ispanak
100 gram pırasa
1 fincan mısır unu
1 bardak dövülmüş ceviz
1 .5 bardak süt
1 bardak kaşar rendesi
Kızartmak için sıvıyağ

Yumurtayla sütü çırpalım içine ispanakları pırasayı doğrayıp karıştıralım dövülmüş cevizi ilave edelim ve en son mısır unu ve tüm malzemeyi katalım elimizle karıştıralım baharatlı cipsleri poşette kırıklayalım, içine karıştıralım ve elimizde küçük toplara yaparak yastılıyalım tavaya yağ koyalım kızdıralım yaptığımız cipsli toplardan koyup alt üst ederek pişirelim, tavada tüm malzemeler bitene kadar aynı işlemle pişirelim daha sonra fırında kızartalım ılık olarak servis edelim.

