



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

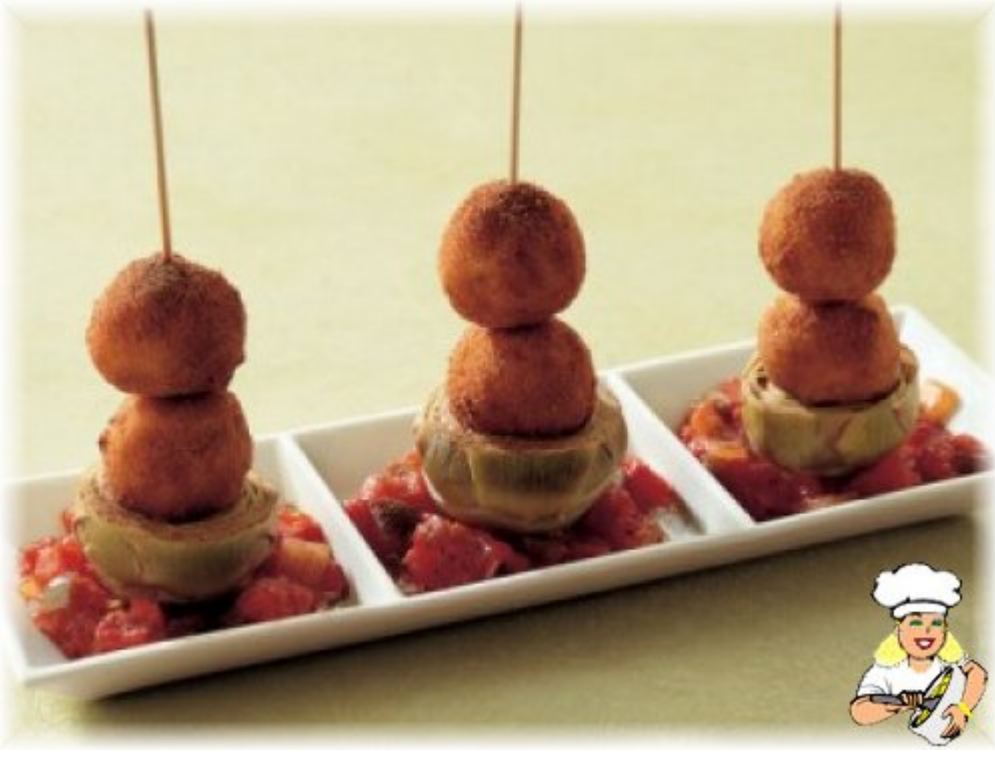
EDELPİLKASE PEYNİRLİ KANEPE

175 ml süt
400 gram domates püresi
30 gram irmik
40 gram Edelpilzkse (peynir)
4 adet kenar yaprakları ile enginar
1 adet yumurta
100 gram tereyađı
1 adet yumurta sarısı
2-3 adet çubuk tarçın
1 adet acı taze kırmızıbiber
Yarım kuru sođan
1 adet acı yeşilbiber
1 tatlı kaşığı Toz tarçın
1 adet Tatlı toz kırmızıbiber
2 diş Sarımsak
1 kase Un
1 dilim Ufalanmış ekmek
1 ay kaşığı Tozşeker
Kızartmak için sıvıyağ
1 tutam Tuz

2-3 adet çubuk tarçını, süt, yarım çorba kaşığı tereyağı ve bir tutam tuz ile 30 saniye kaynatın. Szdkten sonra tekrar ocağa alıp irmik ekleyin ve 8 dakika karıştırarak pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp içine yumurta sarısı, rendelenmiş edelpilzkase peyniri, bir tutam tuz ve toz tarçın ekleyip karıştırın. Genişçe bir kaba döküp üzerini streç film ile kapatıp soğumaya bırakın. Dışındaki sert yapraklarını alıp i tüylerini kazıdığınız enginarları, 1 diş sarımsak, tereyağı, bir tutam tuz ve tencereyi örtecek kadar su ile 20 dakika pişirin.

Sođan ve biberleri bir diş sarımsak ve tereyağı ile tavada soteleyin. Daha sonra içine domates püresi, 1 çay kaşığı toz şeker ekleyip 20 dakika pişirin. Piştikten sonra toz tarçın ile tatlandırın. İrmikli karışımdan 8 adet kroketi elinizle şekillendirip her birinin iini rendelenmiş Edelpilzkase peyniri, tatlı toz kırmızı biber ve sana yağı karışımı ile doldurun. Kroketleri sırasıyla önce una sonra çırpılmış yumurta ve ufalanmış ekmeğe bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın.

Yağını almak için kağıt havlu üzerine yerleştirin. Bambu şişlere 2 adet kızartılmış peynirli ve tarçınlı kroketleri dizip enginarların ortasına yerleştirin. Hazırladığınız sos ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113356 • adı:Edelpilzkase Peynirli Kanepeler • gönderen:brokoli • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:23