FIRINDA ISPANAK MANTISI

Malzemeler
500 gr ıspanak
1 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet orta boy haşlanmış patates
2 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
3 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karabiber, kırmızı pulbiber
Ayrıca, 2 su bardağı sarımsaklı yoğurt

Yapılış:
Ispanak yıkanıp süzüldükten sonra sadece yaprak kısımları incecik kıyılır. Soğan da incecik doğranır. Sıvıyağın 2 yemek kaşığı bir tavaya koyulur. Ispanak ve soğan hemen tavaya eklenip orta ısılı ateşte, sürekli karıştırılarak 4-5 dakika kadar hafifçe kavrulur, (çok pi-şirilse sulanır, hafif yumuşaması yeterli olacaktır) Ocaktan alınıp soğuması beklenir. Diğer taraftan, patates derin bir kaba rendelenir. Üzerine kavrulmuş ıspanak, tuz ve karabiber ilave edilip çatalla iyice karıştırılır. Yoğurt, un, yumurta, süt ve kabartma tozu büyük bir kaseye aktarılıp mikser ya da tel çırpıcı yardımıyla pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpılır. İstenirse tuz da eklenebilir. Boza kıvamındaki bu karışım ıspanak ve patatesin üzerine eklenip çatalla iyice karıştırılır. Çok koyu bir kek hamuru kıvamındaki karışım 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanmış olan orta boy bir fırın kabına aktarılır. Üzeri kaşıkla düzeltilir. 5 dakika önceden ısıtılıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında 30-35 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Dilimlenerek servise sunulur.

Not: Bu börek sarımsaklı yoğurtla ikram edilebileceği gibi, içine 100 gr kavrulmuş kıyma eklenerek de servise sunulabilir.

© lezzetler.com tarif no:38957 • adı:Fırında Ispanak Mantısı • gönderen:angaralı • indirme tarihi:06.05.2024 - 14:56