



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİNDE İSPANAK

www.sefabdullahusta.com

1 kg. ıspanak yada pazı
8 adet hamburger ekmeđi
1 adet soğan
Biraz sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Hamburgerleri ıslatmak için:
1 kase süt
Beşamel sos için:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar

Öncelikle soğan doğranır ve tencerede sotelenir. Ispanak yada pazı ilave edilir ve biraz sotelenir. Tuz, pul biber ve karabiber ilave edilir. Beşamel sos için bir tencereye yağ konur eriyince un ilave edilir. Pembeleşmeden kavrulur. Süt ilave edilir ve çırpma teli ile karıştırılarak pişirilir. Tuz ve karabiber ilave edilir ve ocaktan alınır. Hamburger ekmeğlerinin üst kısmı tencere kapağı gibi derin bir şekilde kesilir. Bir kase görünümü elde edilir. Ekmeğlerin her yeri süt ile iyice ıslatılır (ıslatmazsanız kuru olabilir). Hamburger ekmeğlerinin içine pazı yada ıspanaktan koyulur. Onun üzerine de beşamel sos dökülür ve tekrar üzerine kaşar rendesi koyulur. 200 derecede kaşarlar eriyip kızarıncaya kadar pişirilir Sıcak servis yapılır.

