ISPANAK BEĞENDİ

250 gram ıspanak
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2-3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı sarımsaklı yoğurt
1 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Kırmızı pul biber
1 adet milföy hamuru
Tuz

Ispanakları ayıklayıp, bol suyla yıkayalım. Üzerine su ilave etmeden ağır ateşte pişirelim. Ateşten aldıktan sonra robotta parçalayalım veya çok ince doğrayalım. Margarini bir tavada eritelim. Unu ekleyelim. Sararana dek kavuralım. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyelim. Koyulaşana dek pişirelim. Tuzunu ayarladıktan sonra ateşten alalım. Ispanak püresini ekleyelim. İyice harmanlayalım. Rendelenmiş kaşar peyniri ilave edelim. Servis tabağına alalım. Üzerini sarımsaklı yoğurtla kaplayalım. Sıvıyağı kızdırıp, kırmızı pul biberi ekleyelim. Kırmızıbiberli yağı, yoğurdun üzerine gezdirelim. Milföy hamurunu dilediğimiz şekillerde keselim. Sıvıyağ da kızartalım. Yoğurdun üzerine kıtırları yerleştirelim ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:106818 • adı:Ispanak Beğendi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.03.2025 - 23:34