



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK KARELERİ

1/2 kg. haşlanmış ıspanak
3 orba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan
100 gr. mantar
4 yumurta
1/4 su bardağı bayat ekmek içi
275 gr. konserve mantar orbası
1/4 su bardağından az rendelenmiş kaşar
1/8 tatlı kaşığı biber

İspanakları bir kapta haşlayarak suyunu iyice szn. Tereyağını orta ateşte kızartma tenceresinde eritin. Yağ eridikten sonra soğan ve mantarları koyarak pembeleşinceye kadar karıştırın. Başka bir kapta yumurtaları arpın. Bayat ekmek içi, mantar orbası, 2 çorba kaşığı peynir rendesi, biber ve iyice szlmş ıspanakları bu kaba koyun. İyice karıştırdıktan sonra tereyağı soğan karışımını ilave edip tüm malzemeleri tekrar karıştırın Daha sonra iyice yağlanmış bir kalıba koyun ve geri kalan peynir rendesini üstüne serpin. st kapalı olarak orta harareetli fırında 35 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın ve buzdolabına koyun. Servis yapmadan önce küçük karelere kesin. Sıcak ve soğuk olarak servis yapabilirsiniz.