ISPANAK KÖFTESİ

100 gr margarin
Yarım kilo ıspanak
1 kahve fıncanı süt
2 çorba kaşığı galeta unu
1 tutam Tuz - pulbiber
1 çay bardagı ceviz içi
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Ispanaklar ayıklanıp bol suyla yıkanır. Tencereye alınıp kısık ateşte kendi suyu ile yumuşayıncaya kadar pişirilir. İyice süzülüp doğranır. Geniş bir tavada 1 kaşık sana eritilip, ıspanak eklenir. Bir tutam tuz ilavesi ile bir iki dakika kavrulur. Ekmek içi,kaşar peyniri ve yumurta eklenir,yoğurulur. Pişmiş,hafif ılımış ıspanaklar ilave edilir. Harç 6 eşit parçaya ayrılır ve tavaya güzelce yerleştirilir(anneler bunu avuç içinde yuvarlayın sonra ortasını çukur yapın diye anlatırlar, onlara aldanmayın; kaşıkla karışım tepsiye kabaca konur içerisine çay bardağı oturtulur kaşık ile harç bardağın dış çepelerine bulanır. Sonrasında güzelce kaldırılır). Beyaz peynir çukurlara sığacak şekilde dilimlenir, ıspanak köftelerinin çukur kısımlarına yerleştirilir. 3kaşık sana küçük bir tavada eritilip, peynirli köftelerin üzerine gezdirilir. En üste birer adet ceviz içi konulur. 180 derece fırında peynirler hafif kararıncaya kadar (15-20 dakika) pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:102842 • adı:Ispanak köftesi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:29