



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo ıspanak,
1 bardak süt,
200 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
2 yumurta,
2 kahve fincanı un,
400 gram lor peyniri,
100 gram tereyağı,
1 çimdik cevz-i bevva,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Ispanakları ayıklayıp bol suda yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlayın. Sonra süzgeçten geçirerek süzün ve kızarınca ince doğrayarak bir güvece koyun. İçine sütü, rendelenmiş kaşer peynirinin yarısını, yumurtaları, rendelenmiş cevz-i bevveyi, lor peynirini yeteri kadar tuz ve karabiberi de kattıktan sonra elinizle iyice yoğurun. Güzelce yoğurduktan sonra gene elinizle ceviz iriliğinde yuvarlaklar yapın ve bunları una bulayın. Beri yanda genişçe bir tavanın içine iki parmak kadar su koyarak ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca unlanmış ıspanak köftelerini teker teker içine atın. Köpürüp kabarınca ve suyun yüzüne çı. kınca delikli kepçeyle sudan çıkartıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına dizin. Kalanları da aynı biçimde pişirerek diğerlerinin yanına koyun. Hepsi piştikten sonra kalan rendelenmiş kaşer peynirini üzerine serpin. Beri yanda tereyağını ateşte eritin. Rengi hafifçe kahverengine çalınca indirin, köftelerin üzerine dökün ve sıcak sıcak servis yapın.