



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAK PAKORAS

175 gr (1+1/2 su bardağı) mısır unu  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber  
175-200 gr (3/4-1 su bardağı) su  
500 gr. ıspanak yaprağı  
Derin tavada kızartmak için yeterli yağ

Mısır unu, tuz ve kırmızıbiberi orta boy bir kaseye eleyiniz. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak suyu katıp, akar kıvamda pürütsüz bir bulamaç elde ediniz. Bulamacı 30 dakika bir kenarda bekletiniz. Ispanak yapraklarını bulamaca koyup, döndürerek iyice buladıktan sonra, kaseyi bir kenara bırakınız. Büyük ve derin bir tavanın üçte birini yağla doldurup orta ateşte 50 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız. Kepçeyle birkaç ıspanak yaprağını yağa atıp 3-4 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Maşa yada delikli kepçeyle alıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürüp servis ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.06.2024