



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAK PÜRELİ PİRZOLA

Yarım kilo ıspanak
1 orba kaşığı tereyağı
6 adet ince dövölmüş pirzola
1 haşlanmış patates
1 sođan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
2 orba kaşığı çiğ krema ya da süt
Kekik, karabiber, tuz

Tencereye etleri yerleştirip susuz 5 dakika kavurun. Her tarafı kahverengi olunca üzerine az salça, sarımsak, rendelenmiş soğan ve 1 su bardağı kadar sıcak suyu ekleyip etleri pişirmeye başlayın. Kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Suyu azalırsa bir miktar daha su ilave edilebilir. Ayrı bir yerde haşlanmış patateslerin içine ıspanak yapraklarını atın ve birlikte 5 dakika kadar pişirip ezin. Üzerine tereyağını, baharatları ve az miktarda çiğ krema ya da sütü ekleyip püreyi hazırlayın. Servis yaparken ıspanak püresinin üzerinde sıcak olarak ikram edin. Taze kekiklerle tatlandırıp ikram edin.



Fotođraf "son umut" tarafından gönderildi. 19.09.2015