



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK PÜRELİ SALAM (İTALYA)

Kullanılacak malzeme:(4 kişi için).

1/2 kilo ıspanak,

1/2 kilo kalın salam,

75 gram margarin yağı,

1 kaşık hardal,

1 kahve fincanı domates salçası,

yeteri kadar tuz,

1 kahve fincanı et suyu,

1 kaşık zeytinyağı,

1 baş soğan.

Yapımı: Ispanaklı püreyi ve salçasını yukarıdaki malzemeleriyle hazırlamalı.

Beri yanda salamı çatalla birçok yerinden deldikten sonra zarını çıkarmadan bir beze sarmalı ve tencereye oturtmalı. Salamın üstünü örtecek kadar su kattıktan sonra tencereyi çok hafif bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit sıcak su katarak salamı iki saat kadar pişirmeli. Salam pişince tencereden çıkarmalı. Üstündeki bezi çıkarmalı. Keskin bir bıçağın ucuyla zarını yarıp ayırmalı. Sonra salamı yarımşar santim kalınlığında dilimlere doğramalı. Dilimlerin yarısını yağlı ıspanak püresiyle sıvamalı. Sonra ıspanaklı ve ıspanaksız salam dilimlerini servis tabağına yerleştirmeli. Salçayı da salam dilimlerinin üstüne ve tabağın çevresine döküp tabağı buzdolabına kaldırmalı. Servis vakti tabağı dolaptan çıkarıp sofraya götürmeli.
