



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK PÜRELİ SUCUK

Kullanılacak malzeme:(4 kişi için).

1/2 kilo ıspanak,
1/2 kilo oban sucuğu,
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: Ispanağı temizleyip bol suda yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlamalı. Suyunu süzdükten sonra kıyarcasına ince doğramalı, ince delikli bir süzgeçten geçirerek püre durumuna getirmeli. Margarin yağını küçük parçalara doğramalı. Tahta bir kaşıkla işleyerek krema durumuna getirmeli. Sonra buna püre durumuna getirilmiş ıspanakla hardalı katmalı. İşleyerek bunları birbirlerine iyice yedirmeli.

Beri yanda oban sucuğunu birçok yerinden çatalla delmeli. Sonra olduğu gibi yani beziyle uzun ve düz tabanlı bir tencereye oturtmalı. Sonra üstünü örtecek kadar su koymalı. Tencereyi çok hafif bir ateşe oturtmalı.

Gerektikçe azar azar sıcak su katarak sucuğu iki saat kadar pişirmeli. Bu işler olurken zeytinyağını küçük bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanı katıp tahta kaşıkla karıştıarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince ılık et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Karıştıarak bir taşım kaynatmalı.

Sucuk iyice pişince bunu tencereden çıkarmalı, üstündeki bezi almalı ve et doğrama tahtasında keskin bir bıçakla yarımşar santim kalınlığında dilimlere doğramalı. Sonra bu dilimleri sıcak bir yerde tutulan servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli.

Bu dilimlerden yarısının üzerine ıspanak pürelı karışımından sürmeli. Salçayı da üzerlerine döktükten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.