ISPANAK PÜRESİ

1500 gr ıspanak (kökleri kesilip temizlenmiş, en az 5 kez yıkanmış)
15 gr (1 tatlı kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı margarin
1/4 su bardağı un
1 su bardağı kaynar süt
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
1 kahve kaşığı karbonat

Ispanakları alacak büyüklükte bir tencereye su doldurunuz. İçine bir kahve kaşığı karbonat atıp iyice kaynatınız. Ispanakları tencereye atıp üstünü delikli kepçeyle bastırınız. Sık sık karıştırarak 5 dakika haşlayınız. Ispanakları tencereden alıp süzdükten sonra söğuk suyla yıkayınız. Elinize alıpl sıktıktan sonra püre makinasından geçirerek bir kenarda bekletiniz.
Küçük bir tencereye margarini koyup eritiniz. Sonra hemen unu ekleyip karıştırarak 1 dakika kavurunuz. Kaynar sütü de ekleyip 3-4 dakika pişiriniz.
Başka bir küçük tencerede tereyağı eritiniz. Püre makinasından geçmiş ıspanağı ekleyip, 2 dakika kavurunuz. Tuzu, hindistancevizi rendesini ve hazırladığınız sütlü karışımı katıp, karıştırdıktan sonra servis ediniz.

Not: Birçok yemekle birlikte garnitür olarak sunulabilir.

© lezzetler.com tarif no:60989 • adı:ISPANAK PÜRESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.04.2024 - 03:24