



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK YATAĞINDA ÇANAK KÖFTE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kg. ıspanak
- 1 Çay Kaşığı köftesi için tuz,karabiber,pulbiber,yenibahar,köftebaharatı
- 2 Avuç üzeri için rende kaşar
- 3 Su Bardağı üzeri için süt
- 1 Adet köftesi için soğan
- 4 Adet üzeri için yumurta
- 500 gr köftesi için kıyma
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla tuz,karabiber,pulbiber
- 1 Diş köftesi için sarımsak
- 2 Yemek Kaşığı Erimiş Sana Klasik
- 1 Adet köftesi için yumurta
- 1 Adet soğan

Önce ıspanakları ayıklayıp ince ince doğruyoruz ve yıkayıp hafifçe haşlıyoruz ve süzüyoruz... Sonra sanayağda soğanları küp küp doğrayıp kavuruyoruz. Baharatlarını ve haşlayıp süzdüğümüz ıspanağı ekleyip biraz kavuruyoruz ve ocaktan alıyoruz. Sonra fırın kabımıza boşaltıp yayıyoruz. Köftelerimizi yoğurup çanak şeklinde yapıyoruz ve ıspanakların üzerine diziyoruz.Sonra ıspanakların üzerine 3 bardak sütümüzü döküp fırına sürüyoruz. Ispanaklar sütü çekene kadar ve köfteler kızarana kadar pişiriyoruz. Sonra fırından çıkarıp çırpılmış yumurtayı köftelerin ortalarına döküyoruz.Üzerine de rende kaşar serpip tekrar fırına sürüyoruz. Yumurtalar pişene kadar fırında tutuyoruz. Yanında sarımsaklı yoğurtla servis yapıyoruz.

