



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK YATAĞINDA KIYMALI MANTAR

500 gr ıspanak
50 gr margarin
250 gr kıyma
10 adet mantar
2 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 adet pırasa
2 adet çarliston biber
2 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
1 adet defne yaprağı
1 çay bardağı kaşar peyniri

İspanakları yıkayıp doğruyoruz. Pırasa, kuru soğanların 1 tanesi, 1 diş sarımsağı ince kıyıp bir tavaya 3 yemek kaşığı margarinini alıyoruz. İçine önce kuru soğan, pırasa, sarımsağı koyuyoruz ve rengi biraz değişene kadar pişiriyoruz. Üzerine ıspanakları ekleyip sadece 2 dakika pişiriyoruz. Tuz ve pul biberi ekleyip ocağı kapatıyoruz. Başka bir tavaya 3 yemek margarin ve kıymayı koyup kavuruyoruz. Üzerine diğer ince kıydığımız ikinci soğanı ekleyip, halka şeklinde doğradığımız mantarları, yeşil ve kırmızı biberi ekliyoruz ve yüksek ateşte döndürüyoruz. 1 defne yaprağı, tuz, karabiberi ekleyip kapatıyoruz. fırın kabının en altına ıspanakları, üzerine kıymalı harcı koyarak 250 derece sıcak fırında 10 dakika pişirip üzerine kaşar peyniri rendesini serperek 2 dakika daha fırında tutup sıcak servis ediyoruz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.06.2015