



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK PÜRELİ BEYİN

İspanak püresi
6 beyin
haşlamada kullanılan sebzeler
100 gr. tereyağı
1/2 limon

Beyinleri haşlayınız. Bir tepsiye bütün diziniz. 100 gr. tereyağına 3 kaşık su ve 1/2 limon suyu sıkıp ateşte kaynatınız. Tuz ve karabiber atınız. Tepsideki beyinlerin üzerine döküp üstlerini yağlı kâğıt veya kapakla kapatıp 20 - 25 dakika pişiriniz. İspanak püresi hazırlayınız. Servis tabağına koyup aralarına pişmiş beyinleri dilimlere kesip yerleştiriniz. Üzerlerine beyinlerin piştiği yağlı suyu dokunuz. Sıcak olarak servis yapınız.

Not: Haşlama beyin söğüş olarak, salata v.s. yerlerde kullanılır.



Fotoğraf "hürcan" tarafından gönderildi. 07.07.2014