# ISPANAK PÜRELİ BEYİN

1/2 kg. ıspanak
1 kaşık tereyağı
1 baş soğan
Tuz
Karabiber
6 beyin
1 baş soğan
1 baş kereviz
1/4 demet maydanoz
3 adet karabiber
Tuz
100 gr. tereyağı
1/2 limon

Beyinleri soğuk suya koyun. Üzerindeki ince zarı soyun. Bir tencereye zarı soyulmuş beyinleri, iri doğranmış soğanı, havucu kerevizi, maydanozu, tane karabiberi ve tuzu koyun. Beyinin üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edip ateşe oturtun. Orta hararetli ateşte 20 dakika kaynatın. Kendi suyunda soğutun. Beyinleri çıkararak bir tepsiye dili zin. 100 gram tereyağına 3 kaşık su veya 1/2 limon suyu sıkıp ateşte kaynatın. Tuz ve karabiber atın. Tepsideki beyinlerin üzerine döküp üstlerini yağlı kağıt veya kapakla kapatarak 20 dakika pişirin. Ispanakları ayıklayarak yıkayın. Kendi suyu ile haşlayın. Bir süzgece boşaltın. Sıkarak bıçakla ince ince kıyın. Yağı bir tavaya koyun, ince kıyılmış soğanı pembeleştirin. Sonra ıspanakları koyun, biraz da onunla kavurun. Yarım bardak su, tuz, karabiber ilave edip pişirin. Servis tabağına ıspanak püresini koyarak, aralarına pişmiş beyinleri dilimlere keserek yerleştirin. Üzerlerine beyinlerin piştiği yağlı suyu dökerek sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74018 • adı:ISPANAK PÜRELİ BEYİN • gönderen:eksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:49