ISPANAKLI ÇANAK KÖFTE

500 gram kıyma (yağsız)
750 gram ıspanak
1 yumurta
2 kasik siviyag
4 dilim bayat ekmek içi
2-3 dis sarımsak
1 soğan
1 kasik un
1 kasik salça
1,5 bardak et suyu
Kimyon, karabiber, yenibahar, tuz
2 yumurta (ispanak için)
1 çay bardağı kasar rendesi veya bir paket kasar peyniri
2 domates

Kiymayı büyük bir tepsiye alin. Bayat ekmek içini ufalayarak yumurtayı kırın. Sogani rendeleyin, baharatlari ekleyin ve tuzunu ayarlayin. Köfte harcini yogurun. Ispanakli harç için, ispanaklari ayiklayip, bol suda yikayin, kendi suyu ile haslayin.
Yumurtalari kirip, tuzu atin ve ispanaklari dograyip yumurtalarla karistirin.
Bir kasik sivi yagda, küçük küpler seklinde dogradiginiz soğani kavurun.
Bir kasik salçayi ve bir kasik unu ilave edin. Biraz çevirip, et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayin ve atesten alin. Bu sosu bir kenara koyun.
Hazirlanan köfte harcini alti parçaya bölün. Her birini önce yuvarlayin, bas parmak yardimi ile iç kismini oyup çanak sekli verin. Yaglanmis bir tepsiye dizip, orta isili firinda 15 dakika pisirin. Firindan alin.
Hazirladiginiz köftelerin iç kisimlarina ispanakli harci doldurun.
Domatesleri dilimleyin.
Bu dilimlerle köftenin üzerine kapak yapin. Son olarak, kasar rendesini serpin. Eger çedar peyniri kullanacaksaniz, yildiz ya da üçgen sekiller verebilirsiniz. Hazirladiginiz sosu ispanaklara degdirmeden tepsinin dibine dökün.
Tekrar firina sürün. Peynir biraz eriyinceye kadar firinda pisirin. Bu dekoratif ispanak yemegini, dilerseniz pilavla veya püre ile servis yapabilirsiniz.

Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015

© lezzetler.com tarif no:3706 • adı:Ispanaklı Çanak Köfte • gönderen:Lale • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:31