ISPANAKLI ERİŞTE

1 paket erişte
500 gr ıspanak (2 bağ)
1 baş kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet sosis
2 yumurta
1.5 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Erişteyi makarna haşladığınız gibi haşlayın. Suyunu süzdürün.
Geniş bir tencerede yağı kızdırın. İnce ince doğradığınız kuru soğanı hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun.
Ispanakları ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra iri parçalar halinde doğrayın.
Sosisleri baklava dilimleri şeklinde dilimleyin. Sarımsakları ezip, tuz ile birlikte hepsini harmanlayarak az bir sıvı yağda kavurun ve ıspanağı ilave edip kavurmaya devam edin.
Haşladığınız erişteyi yağladığınız fırın kabına dökün ve düzgünce yayın. üzerine ıspanaklı karışımı ilave edin.
Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını üzerine serpin.
Yoğurt ile yumurtaları karıştırarak çırpın ve kaşar peynirinin üzerine döküp iyice yayın kalan kaşar peynirini de en üstüne serpin.
180 dereceye ayarlı fırında pişirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133812 • adı:Ispanaklı Erişte • gönderen:şen saz • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:06