



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÖZLEME

Malzeme

- 250 g un = 2,5 su bardağı
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı kaşar peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 buçuk su bardağı süt
- Tuz ve karabiber
- Harcı için:
- 500 g ıspanak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- Muskat rendesi
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvı Sana

Hazırlanışı

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız..

İspanakları ince ince kıyınız.

Yayvan bir tavada Sana Kase kızdırıp, doğranmış kuru soğanları ekleyip, kavurunuz.

Daha sonra kıyılmış ıspanakları ekleyip, ıspanaklar suyunu çekinceye kadar kavurunuz.

Ateşten indirmeden önce muskat rendesi, tuz ve karabiber ekleyip, ateşten alınız.

Yayvan bir tabağa koyup, harcı iyice soğutunuz.

Kaşar peyniri rendeleyiniz.

Derin bir kabın içine yumurtaları kırınız. İçine unu ve kabartma tozunu birlikte eleyiniz. İçine rende peynir, tuz ve karabiberi koyup karıştırınız.

Sütü yavaş yavaş ilave ederek, malzemeleri iyice karıştırınız.

Hazırladığınız hamura soğuttuğunuz harcı ekleyip, iyice karıştırınız.

Sıvı sana ile yağlanmış ve kızmış teflon tavaya bir kepçe karışımdan döküp her iki tarafını da kızartınız.

Pişen gözlemeleri sıcak olarak servis ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.02.2023

