



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KÖFTE

5 kişilik Gerekli malzeme:

750 gr kıyma

1 yumurta,

2 soğan

1 su bardağı bayat ekmek içi

1 kg ıspanak

3 çorba kaşığı margarin

5 kaşar dilimi,

tuz, karabiber

1 Kıymaya yumurta, rendelenmiş 1 soğan, ekmek içi, tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Çukur kase şeklinde köfteler hazırlayın. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

2 Ispanağı ayıklayıp yıkadıktan sonra haşlayın ve suyunu sıkıp doğrayın.

3 Soğanın birini küçük küpler halinde doğrayıp eritilmiş margarinde pembeleştirin. Ispanağı ilave edip sürekli karıştırarak kavurun. Tuz ve karabiber serptikten sonra ateşten alın.

4 Köfteleri fırından çıkarıp içlerini ıspanaklı karışımla doldurun. Üzerlerine peynir dilimleri yerleştirin. Tekrar fırına verip peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
