



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KÖFTELER

30 Gr Sana Klasik
15 gr tereyağı
2 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı galeta unu
1 Biraz toz kırmızı biber
250 gr kıyma
1 Çay Bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 Kahve Fincanı süt
2 Adet bayat ekmek içi
1 Adet küçük soğan
500 gr ıspanak
Biraz kekik
1 Su Bardağı domates suyu
1 Tutam kimyon
1 Biraz tuz
1 Tatlı Kaşığı domates salçası

İspanakları ayıklayıp bol suylayıkayın. Tencereye alıp kısık ateşte kendi suyu ile yumuşayınca kadar haşlayın. İyice süzüp doğrayın. Ekmek içlerini sütte bekletip sıkın. Margarinin yarısını bir tavada eritip ıspanağı ekleyin. Bir tutam tuz ekleyip bir kaç dakika kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Süt ile ıslatılmış ekmek içi, galeta unu, kaşar peyniri ve yumurtaları ekleyip yoğurun. Karışımı sekiz eşit parçaya ayırın. Herbirini avuç içinde yuvarlayıp yassılaştırın ve ortasını çukurlaştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayıp kıymalı köfteyi hazırlayana kadar bekletin. Kıymayı yoğurma kabına alın. Rendelenmiş soğan, tuz ve kimyon ekleyip yoğurun. Karışımdan misket büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. İspanaklı köfte harcının ortalarındaki boşluklara yerleştirin. Kalan margarinini eritip köftelerin üzerine gezdirin. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Sos için tereyağını ısıtıp domates suyu, salça, tuz ve kekiği ilave edin. Sos kıvamında pişirin. İspanaklı köfteler pişince fırından alıp sosu üzerlerine sıcak olarak gezdirin. Servis yapın.