ISPANAKLI MANTARLI VOLOVAN

Cemaliye Tüter

13 adet hazır milföy
1 yumurta (üstü için)
İçi için:
350 gr. ıspanak yaprağı (püre halinde 1,5 su bardağı)
200 gr. mantar (haşlanmış mantar 1 su bardağı)
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tepeleme un
1/2 su bardağı süt
1 çay kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı muskat (rendelenmiş)
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 yemek kaşığı limon suyu

1 Yıkanmış ıspanak yapraklarına biraz tuz serperek 5 dakika haşlayın ve süzgece boşaltın. Mantarları da biraz tuz ve limon suyu katılmış suda 5 dakika pişirin.
2 Kıydığınız soğanı yağın içinde, 3-4 dakika kavurun, un ve randadan geçirdiğiniz ya da kıydığınız ıspanağı ve mantarı katın. 3-4 dakika karıştırıp süt, karabiber, tozşeker, tuz ve muskat ekleyin.
3 Milföy hamurlarının bir kısmını yuvarlak kalıpla kesin. Yarısının ortasını, daha küçük bir bardakla keserek çıkartın. Alttaki hamurun çevresine yumurta sürüp kesilen hamurları üzerine yerleştirin. Bir kısmını da kare biçiminde hazırlayın. Kalan hamurları birleştirip tekrar 3 mm. incelikte açıp tartölet kalıplarına yerleştirin. Tartöletlerin içini ıspanak püresiyle doldurup üzerini de hamurdan bir kapakla kapatın.
4 Yuvarlak ve kare hamurlara iç koymadan, tartöletleri de hazırladığınız gibi tepsiye sıralayın. Üstlerine yumurta sürüp ısıtılmış sıcak fırında pembe renkte pişirin. Milföylerin içlerini ıspanakla doldurun ve üzerine kaşar serpin. Servisten önce fırında biraz ısıtın ve soğumadan servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64595 • adı:Ispanaklı Mantarlı Volovan • gönderen:şirincik • indirme tarihi:25.04.2024 - 21:05