



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MÜCVER

Malzeme

- 2,5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı süt
- Tuz ve karabiber
- Harcı İçin: v 300 g ıspanak
- 2 adet taze soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet dolmalık biber
- 2 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı kaşık kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Taze soğanların ince ince kıyın.
2. Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.
3. Ispanakları haşlayıp, suyunu iyice ısıp, ince ince doğrayın. (dondurulmuş ıspanakta kullanabilirsiniz.)
4. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.
5. Harcı için: Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıyılmış dolmalık biberleri, doğranmış ıspanakları ilave edip, kavurun.
6. Ispanaklar kavrulunca içine rendelenmiş havuçları, kıyılmış taze soğanları, kırmızı pul biberi, tuz karabiberi ilave edip, bir taşım pişirin.
7. Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
8. Derin bir kâseye ilk önce yumurtları kırın. Daha sonra üzerine sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu, tuzu, karabiberi karıştırıp, iyice çıpınız.
9. En son olarak harca rendelenmiş beyaz peyniri ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
10. Soğuyan harcı karışıma ilave edip, tahta bir kaşıkla karıştırmaya devam edin.
11. Sıvı Sana ile yağladığınız fırın tepsisinin içine ıspanaklı harcı döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip, dilimledikten sonra sıcak olarak servis ediniz.
12. Arzuya göre: Ispanaklı mücveri fırında pişirmek istemezseniz, geniş bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, karışımdan 1 kepçe yardımıyla kızgın tavaya döküp, ıspanaklı mücverlerin her iki tarafında kızartın. Kızarana mücverleri havlu kağıt serdiğiniz tabağa alıp, fazla yağın süzüp, sıcak olarak servis edin.