



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PATATESLİ EKMEK

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 250 gram ıspanak
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet soğan
- 1/2 çay bardağı süt
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 orba kaşığı sıvı yağ
- 4 adet sosis
- 1 tatlı kaşığı hardal, ketçap
- 1 ay kaşığı fesleğen, kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği dilim yapıp kenarlarını çıkartın. Servis tabağına düzgün dizin. Patatesi ve ıspanağı haşlayın. Suyunu sıkarak çıkartın. Soğanı kp küp kesip soteleyin. İçine patatesi ekleyerek sütü ve 1 kaşığ tereyağını ilave edip karıştırın. Servis tabağındaki ekmeklerin üzerine dökün ve yayın. Ispanağı rulo yaparak servis tabağına boydan boya yerleştirin ve elinizle bastırın 4 parmak kadar yayılsın. Sosisleri yanlarından 2 cm kesin ve sıvı yağda kızartın, tabağın ortasına süslü koyun. Baharatları serpin. Hardal ve ketabı Őekil vererek tabağa yayın. Servis yapın.

