ISPANAKLI PEYNİR KÖFTESİ

250 gr. ıspanak
2 kase lor peyniri veya tuzsuz beyaz peynir
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın sarısı
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 kase doğranmış domates
3,5 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
Tuz

Ispanağı yıkayıp, ayıklayın. Hafif tuzlu kaynar suda 2-3 dk. haşlayıp suyunu süzün. Soğuyunca iri iri doğrayın. Peynir, yumurta, yumurta sarısı, tuz, karabiber, doğranmış ıspanak ve rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını derince bir kasede karıştırın. Azar azar un ilave edip, hamur kıvamında bir karışım hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlak köfteler yapın ve köfteleri unlanmış zemine bırakın. Kıyılmış soğanı, 2 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Doğranmış domates, tuz ve karabiber ekleyip, 1ü dk. pişirin Büyükçe bir tencerede tuz ilave edilmiş bol miktarda suyu kaynatın Köfteleri kaynamakta olan suya atıp haşlayın ve delikli kepçeyle süzerek sudan alın. Hazırladığınız domates sosunu fırın kalıbına alıp, içine köfteleri dizin. Kalan tereyağını eritip, kalan kaşar peyniri rendesi ile birlikte köftelerin üzerine gezdirin 160 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırına verip, 15 dk. pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27419 • adı:Ispanaklı Peynir Köftesi • gönderen:seher yıldızı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:59