



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PROFİTEROL TOPLARI

Malzeme:

3 çorba kaşığı su
1/3 su bardağı Bizim Mutfa Un
25 gram Bizim Margarin
1 adet yumurta
1 adet soğan
250 gram ıspanak
100 gram dil peyniri
Tuz, karabiber

Su ve margarini bir tencereye alıp kaynatın. Kaynayan karışıma un ilave ederek hamur halini alana kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuyan hamura yumurtayı ilave edip çırpma teliyle çırpın. Hamuru sıkma torbasına alıp yağlanmış fırın tepsisine misket büyüklüğünde sıkın. Önceden ısıtılmış 125 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Diğer tarafta soğanı ince ince doğrayıp bir tencerede kavurun. Temizlenmiş ve ince doğranmış ıspanakları soğana ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra karışıma rendelenmiş dil peyniri ilave edin. Pişen profiterol toplarını ortadan ikiye keserek ıspanak karışımı ile doldurduktan sonra servis yapın.