



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPİİ KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 demet ıspanak
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar

Ekmeğin üzerine soğan rendelenir ve mıncıklanır. Diğer köfte malzemeleri eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. 1 saat kadar buzdolabına konur. Yıkranmış ıspanak ince kıyılır, bir tencereye konur. Susuz olarak, kapak kapatılır ve kısık ateşte 25 dakika pişirilir. Daha sonra robottan geçirerek püre yapılır. Un ve tereyağı kavrulur, tuz ve soğuk süt eklenir. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Üzerine ıspanak püresi eklenir ve tık kaynatılır. Yağlanmış fırın kabına köfte harcı muntazam yayılır. Üzerine ıspanak püresi yerleştirilir. En son rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Kare keserek sofraya getirilir.