KIYMALI ISPANAK

1 kg ıspanak
125 gr kıyma
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı pirinç
1 adet domates veya 1/2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
100 gr margarin
Tuz
Karabiber

Erittiğimiz margarinin içine ince ince kıydığımız kuru soğanları ilave edip, kavurmaya başlayalım.
3-5 dakika kavurduktan sonra, kıymayı ilave edip, kavurmaya devam edelim.
Kıyma iyice kavrulunca, kabuğunu soyup, kuşbaşı kestiğimiz domatesi ya da salçayı, yeterince tuzu ve karabiberi ilave edip, 1-2 sefer karıştıralım. Daha önceden ayıklayıp yıkadığımız ve iri iri doğradığımız ıspanakları da tencereye ilave edip, karıştırdıktan sonra, yeterince suyunu da koyup, ağzı kapalı olarak pişirelim.
Pişmesine yakın, yıkadığımız pirinçleri, tencereye ilave edip, karıştıralım. Pirinçler de pişince son bir kere daha karıştırıp, ocaktan indirerek sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:73034 • adı:Kıymalı Ispanak • gönderen:dobra • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:44