



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAÇINKA (ISPANAKLI)

2 su bardağı tuzlu krep hamuru
2 çorba kaşığı rafine yağ
Harcı:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
125 gr küçük mantar (temizlenip, her biri ortasından ikiye bölünmüş)
250 gr ıspanak (haşlanıp, süzülerek, ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı krema
60 gr (1/2 su bardağı) graten peyniri rendesi
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Küçük, kalın dipli bir tavayı rafine yağla hafifçe yağlayıp, orta ateşte kızdırınız. Tavayı ateşten alıp ortasına 4 çorba kaşığı tuzlu krep hamuru koyunuz.

Tavayı çabucak eğip çevirerek, hamuru her yanına dağıtınız. (Tavaya yapışmayan kısmını kesip atınız).

Tavayı yeniden ateşe koyup, bir dakikadan biraz fazla pişiriniz. Tavayı sallayıp palaçinkayı oynatınız.

(Palaçinkanın piştiğini anlamak için bir kenarını spatulayla kaldırınız. Pişmişse altının rengi, açık altın sarısı olmalıdır. Bu rengi almamışsa, 10 saniye daha pişiriniz).

Spatulayla palaçinkayı alt-üst edip ters tarafını 30 saniye kızartınız. (Palaçinkanın bu ikinci yanının her tarafı aynı biçimde kızarmayacağından harcın palaçinkanın bu kısmına döşenmesi gerekir.)

Palaçinkayı ateşe dayanıklı bir cam tabağa çıkarıp, öteki palaçinkaları da aynı biçimde pişirerek sıcak olarak saklayınız.

Harcı hazırlamak için, yağı küçük bir tavada, orta ateşte kızdırıp, mantarları sık sık karıştırarak 3 dakika, yumuşayana kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp bir kenara bırakınız.

İspanak, krema, peynir rendesi, tavadaki pişmiş mantarlar, tuz ve biberi orta boy bir tencerede karıştırıp ağır ateşte 5 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Palaçinkaları tezgaha düz olarak yayıp ortalarına harçtan eşit ölçüde koyarak, tahta bir kaşığın tersiyle kenarlardan 1,5 cm içeriye kadar yayınız. Palaçinkaları rulo yapıp ısıtılmış bir servis tabağına dizerek servis ediniz.