



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE ISPANAK PÜRELİ BAGET

8 adet Taze Patates
1 Demet Ispanak
1 adet Soğan
1 paket Krema
2 Diş Sarımsak
1 paket margarin
12 adet Tavuk Baget
1 Kase Çeri Domates
Tuz
Karabiber

Tavukları fırın sesine alıyoruz. Üzerine yağı tuzunu, karabiberini ve pul biberini atıp harmanlıyoruz. Tepsie tavukları dizerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

Taze patateslerin altlarından ince bir dilim kesiyoruz. Dörde bölüyoruz ve çöp şişlere geçiriyoruz. Ayrı bir fırın tepsisine koyarak üzerine tuzunu, karabiberini atıyoruz. Yağı üstüne döküyoruz ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz.

Soğanı ve sarmısağı yemeklik doğruyoruz ve derin bir tavaya sana yağ dökerek soğanı ve sarmısağı kavuruyoruz. Ispanakları da doğruyoruz. Tavamıza ilave ediyoruz ve hepsini kavurmaya devam ediyoruz. Tuzunu ve karabiberini de atıyoruz. Ispanaklar yumuşancaya kremayı da üzerine döküyoruz ve karıştırıyoruz. Krema yoğunlaşana kadar pişirmeye devam ediyoruz. Servis tabağının dört kenarına pişen şişte patatesleri koyuyoruz.

Ortaya pişirdiğimiz kremalı ispanağı döküyoruz. Pişirdiğimiz tavukları da dikine tabağa diziyoruz. Çeri domateslerle süsleyerek servis ediyoruz.