



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ İSPANAKLI KİŞ

Hamur için:

75 g tereyağı

15 g soğuk su

15 g soğuk su

120 g un

2 gr tuz

1 adet yumurta

İspanaklı İç:

150 g ispanak

150 g kaşar peyniri

2 adet kuru soğan

5 g Maggi Sebzeli Çeşni

30 g kuru soğan

Sos için:

150 g krema

50 g süt

1 yumurta

Patates püresi için:

100 g kaynamış su

23 g Maggi Patates Püresi

Hamur malzemesini karıştırıp yoğurun ve streçe sarıp +4 derece dolapta 30 dakika dinlendirin.

İspanakları önce kaynar suya, sonra soğuk suya daldırın.

Soğanları ince kıyın ve bir kap içince Maggi Sebzeli Çeşni ve karabiber ile oarak karıştırın.

İspanakları ince kıyıp ekleyin ve harmanlayın.

Kremayı ve sütü ısıttıktan sonra karıştırarak ılıtın.

Yumurtaı çırparak kabartın ve kremalı karışıma ekleyip daha sonra ispanakları ekleyin.

Kalıbı yağlayın. Hamuru kalıbın dışına yarım santim çıkacak şekilde yayın.

Karışımı hamurun içine yayın ve üzerine iç malzemenin yarısını dökün.

Maggi Patates Püresi'ni hazırlayın ve ispanaklı harcın üzerine ince bir tabaka yayın sonra kalan ispanaklı karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:164419 • adi:Patatesli Ispanaklı Kış • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.04.2025 - 16:24