



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAK KÖFTESİ

Yarım kg ıspanak
4 dilim beyaz peynir
2 çorba kaşığı margarin
2 dilim bayat ekmek içi
1 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı
galeta unu
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta

İspanakları ayıklayıp bol suyla yıkayın. Tencereye alıp kısık ateşte kendi suyu ile yumuşayınca kadar pişirin. İyice süzüp küçük küçük doğrayın.

Ekmek içini sütte bekletip sıkın.

Geniş bir tavada 1 kaşık margarini eritip ıspanağı ekleyin. Bir tutam tuz ilave edip birkaç dakika kavurun.

Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Ekmek içi, galeta unu, kaşar peyniri ve yumurtaları ekleyip yoğurun. Köfte harcını 8 eşit parçaya ayırın. Her birini avuç içinde yuvarlayıp hafifçe yassılaştırın ve ortasını çukurlaştırın. Hazırladığınız ıspanak köftelerini yağlanmış fırın kalıbına dizin.

Beyaz peynir dilimlerinden küçük bir çay bardağının ağzıyla daire şeklinde küçük parçalar kesin. İspanak köftelerinin çukur kısımlarına birer parça peynir yerleştirin. 1 kaşık margarini küçük bir tavada eritip peynirli köftelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Toz biber serpip sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021