



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAK KÖFTESİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı galeta unu
- 500 gr ıspanak
- 2 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 2 Çorba Kaşığı sana klasik
- 1 Tutam KIRMIZI TOZ BİBER
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 Dilim beyaz peynir
- 1 Kahve Fincanı süt

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. Tozbiber serpip sıcak olarak servis yapın.