



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PKHALİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Ispanaklı Pkhali için:

- 1 kg. ispanak
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 100 gram ceviz (iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tutam pul biber

Pancarlı Pkhali için:

- 2 adet pancar püresi (suyu süzdürülmüş)
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 100 gram ceviz (iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tutam pul biber

Pkhali üzeri için:

- 1 avuç nar tanesi

Ispanaklı pkhali için ispanakları yıkayıp temizleyin ve ince ince doğrayın.

Geniş bir tencerede 15-20 dakika kadar haşlayın.

Pişen ispanakları süzün ve suyunu iyice sıkıp kurutun.

Soğanı doğrayıp tuzla ovun sonrasında sudan geçirip süzün.

Bu şekilde acılığını gidirmiş olursunuz.

Mutfak robotuna soğan, maydanoz, ceviz, ezilmiş sarımsak ve baharatları ekleyip iyice öğütülene kadar çekin.

Ispanakları ilave edip çekmeye devam edin.

Tamamen karıştıktan sonra yuvarlak şekil vererek sunum yapın, üzerini nar taneleri ile süsleyin.

Pancarlı pkhali için pancarları doğrayıp robotta çekin ve püre haline geldikten sonra suyunu iyice süzdürün.

Soğanı doğrayıp tuzla ovun sonrasında sudan geçirip süzün.

Mutfak robotuna soğan, maydanoz, ceviz, ezilmiş sarımsak ve baharatları ekleyip iyice öğütülene kadar çekin.

Pancar püresini ilave edip çekmeye devam edin.

Tamamen karıştıktan sonra yuvarlak şekil vererek sunum yapın, üzerini nar taneleri ile süsleyin.

Sunum tabağına aldığınız pkhallileri yanında ktır ekmek veya kraker ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177968 • ad:Pkhalı • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:50