



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞE YUMURTALI İSPANAK PÜRE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kilo ıspanak,
150 gram jambon,
4 yumurta,
1/2 litre süt,
70 gram un,
80 gram tereyağı,
1 demet maydanoz,
75 gram rendelenmiş parmesan veya kaşer peyniri,
1/2 çay kaşığı ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz.

Süsü için:

9 yumurta,
8 dilim forma ekmeği,
1 limon,
1 bardak zeytinyağı,
1 çorba kaşığı sirke,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Ortası delikli bir savarin kalıbını iyice yağa bulayın.

İspanakları ayıklayın, bol akarsuda yıkayıp süzün ve bir kuşaneye koyup kendi suyuyla haşlayın. İspanaklar haşlanınca süzün. Sonra kıyın. İçine 25 gram yağla bir tutam tuz bulunan bir tavaya koyup kıyılmış ıspanağı hafifçe kavurun. Beri yanda süt, kalan yağ ve undan yararlanarak bir beşamel salçası hazırlayın.

Beşamel salçasını ateşten indirince buna ceviz-i bevveyi serpin ve ıspanağın içine boşaltın. Sonra çabuk çabuk karıştırarak teker teker yumurtaları, kıyılmış jambonu, kıyılmış maydanozu ve rendelenmiş peyniri katın. Karışım iyice birbirine yediril-dikten sonra bunu kalıba boşaltın ve kalıbı, içinde su bulunan bir kabın içine oturtun. Sonra olduğu gibi yani benmarisiyle birlikte orta ısı bir fırına (termostatı olanlar 160 dereceye göre ayarlamalıdır) sürün. İspanağı fırında yarım saat kadar bırakın.

Beri yanda 1 yumurta sarısı, 1 tutam tuz, 1 bardak zeytinyağı ve bir limonun suyundan yararlanarak bir mayonez hazırlayın.

Forma ekmeği dilimlerinin kabuklarını çıkardıktan sonra bunları türlü biçimde süsleyerek yuvarlayın ve içinde yağ bulunan bir tavada nar gibi kızartın. Fırındaki ıspanak püresi pişince bunu bir servis tabağının ortasına başaşağı ederek oturtun. Kalıbı çıkarıp aldıktan sonra ıspanak püresinin çevresine kızarmış ekmek dilimlerini sıralayın. Servis tabağını sıcak bir yerde tutarken bir litre suyu bir kuşaneye koyun. İçine bir kaşık sirkeyle tuzunu atın. Su kaynamaya başlayınca yumurtaları teker teker bir tabağa kırıp sağlam olduklarını anladıktan sonra bu kaynar suya atın. Yumurtalar üç dakika kaynar suda kaldıktan sonra (Sarıları tam pişmeyecektir.

Yumurta akının sarısının etrafını iyice çevirmesi ve katılaşması yeterlidir.) kevgirle sudan çıkarıp kızarmış ekmek dilimlerinin üstüne yerleştirin. Yumurtalardan ikisini ise ortadan ikiye bölüp ıspanağın üstüne düzenli bir biçimde yerleştirin.

Kızarmış ekmeklerin üstündeki poşe yumurtaların üstüne mayonezi yaydıktan sonra hemen servis yapın.