



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUNJENİ TELEÇİ ODRESHİ (BOŞNAK)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :
8 dilim süt danası (1/2 kilo kadar),
150 gram lor peyniri,
25 gram rendelenmiş kaşkaval peyniri,
50 gram tereyağı,
30 gram un,
1/2 kilo ıspanak,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1/4 litre süt,
1 yumurta,
et suyu
birkaç kaşık zeytinyağı,
ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

İspanakları temizleyip birkaç defa bol suda yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra sıkarak suyunu süzmeli, kıyarçasına doğramalı ve porselen bir kâseye koymalı. Buna lor peynirini katmalı. Bir kuşaneye 25 gram tereyağı koyup eritmeli. Tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken buna unu azar azar serpip yedirmeli. Yağlı unu bir-iki dakika kadar karıştırarak kavurmalı. Sonra sicim gibi ince akıtılacak sütü bu yağlı una yedirmeli. Karıştırarak bu beşamel beş dakika kadar pişirirken tuz, karabiber ve bir fiske ceviz-i bevveyi katmalı. Sonra ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Beşamel soğuyunca yumurtayı içine kırıp karıştırmalı sonra bunu ıspanak ve lor peynirinin üstüne boşaltmalı. Kıyılmış maydanozu da kattıktan sonra porselen kâsedekileri karıştırıp birbirine iyice yedirmeli. Dana dilimlerini iyice dövdükten sonra bu karışımdan birer kaşıklık alıp bir kenarına yayarak koymalı. Sonra bunları harcın üstüne yuvarlayarak dolma sarar gibi sarmalı. Temiz ve beyaz bir tireyle rulo edilmiş et dilimlerini açılmamaları için dikmeli. Kalan tereyağıyla birkaç kaşık zeytinyağını pyrex bir kayık tabağa koyup ısıtmalı. Yağlar ısınca et sarmalarını içine atmalı ve çevirerek her yanlarını nar gibi kızartmalı. Et sarmalarının her yanı kızarıncaya et suyu dökerek kabı orta ısı bir fırına sürmeli, vakit vakit kaptaki suyu bir kaşıkla üzerlerine dökerek et sarmalarını pişirmeli (gerekirse biraz ılık su veya et suyu da katılabilir). Et sarmaları bitince pyrex tabağı fırından çıkarmalı yemeğin çevresine kızarmış patates dilimlerini yaydıktan sonra yemeği sofraya götürüp servis yapmalı.