



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATA PASTASI

500 gr. un (elenmiş)
250 gr. margarin
330 ml süt
5 yumurta
150 gr. beyaz peynir (zar biçiminde iri doğranmış)
1 yeşil biber (doğranmış)
10 küçük cherry domates (ikiye kesilmiş)
2,5 yemek kaşığı zeytin (dilimlenmiş)
1,5 yemek kaşığı taze kapari
1 tatlı kaşığı taze kekik
3 yemek kaşığı beyaz veya kırmızı soğan (doğranmış)
6 yemek kaşığı zar biçiminde doğranmış salatalık
1 tatlı kaşığı tatlı sirke
Tuz
Karabiber
Yağlamak için 1 yemek kaşığı margarin
Serpme için 2 yemek kaşığı un
300 gr. taze ıspanak
1 yemek kaşığı margarin

İspanağın hazırlanması: Sos tenceresinde margarinini eritin. İspanağı ekleyip çökene ve yumuşayınca kadar soteleyin.

Kekin hazırlanması: Fırını önceden 170-180 C dereceye ısıtın. Margarinini mikserde koyun ve iyice yumuşayınca kadar çırpın.

Daha sonra yavaşça sütün yarısını, elenmiş unun yarısını ve 5 yumurtayı ekleyip düşük hızda malzemeleri karıştırın.

Karışım yoğunlaştıktan sonra mikserden çıkartıp bir kaseye aktarın.

Başka bir kaba kalan unu eleyin ve beyaz peynir, biber, cherry domates, zeytin, kapari, soğan ve salatalığı ekleyip karıştırın. Daha sonra tüm bu malzemelerle kalan unu ve kalan sütü ilk yaptığınız karışıma ekleyin Sirkeyi ekleyin ve elinizle karıştırın.

Kekik, tuz ve biberle baharatladıktan sonra tekrar karıştırın.

Fırın kabınızı yağlayın, biraz un serpin ve sotelenmiş ıspanağı unun üzerine yayın.

Karışımınızı büyük 1 fırın kabına (veya 2 küçük fırın kabına) üçte biri dolana kadar (yükseklik olarak) koyun ve 170-180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:117367 • adi:Salata Pastası • gönderen:sultan sadık • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:03