SICAK ISPANAK SALATASI (DÜDÜKLÜ)

6 adet yeşil soğan
1 diş sarımsak
1 ila 2 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gram taze ıspanak
1 bardak su
1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye
tuz
1/3 bardak doğranmış maydanoz
2 büyük olgun domates, küp şeklinde doğranmış
250 gram keçi peyniri, dilimlenmiş veya iri parçalanmış.
Sos:
1/4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1/2 çaykaşığı tuz, bir tutam biber.

Sarımsağı sarımsak kıyıcıda doğradıktan sonra yeşil soğanlarla beraber düdüklü tencerede, orta ateşte, kızgın yağda 2 dakika kavurun. Ispanağı iyice yıkadıktan sonra saplarını kesin, kurulayın ve kavrulmuş soğana ekledikten sonra hafifçe karıştırın. Suyu, biberiyeyi ve tuzu ekleyin. Kapağını kapatın ve basınç ayarını 1'e getirin. Buhar Çıktıktan sonra orta ateşte 2 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Ispanak pişerken, sosu hazırlayın. 1/4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1/2 çay kaşığı tuz ve bir tutam biberi küçük bir kaseye koyun, çırpıcı ile iyice karışıncaya kadar çırpın. Ispanağı bir süzgeçte süzün, bir spatula veya tahta kaşık kullanarak, ıspanağa yan taraflardan bastırın ve fazla suyun çıkmasını sağlayın. Ispanağı bir kaseye koyun ve üstüne maydanoz serpin. Domatesleri ekleyin ve hafifçe silkeleyin. Servis tabaklarına aktarın. Her birinin üstüne peynir ve 2 yemek kaşığı sos koyun. Hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9529 • adı:Sıcak Ispanak Salatası (düdüklü) • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:09.05.2024 - 09:32