



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİMBALLİ

<https://yemek.name>

400 gram Ispanak
3 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1 su bardağı Parmesan peyniri
Tuz
karabiber
Muskat
Üzeri için:
2 yemek kaşığı parmesan peyniri

Ispanakları yumuşayınca dek ateşte soteleyip soğumaya bırakın.
Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın.
İçine peyniri, sütü ve baharatları ilave edin.
Ispanaklar elle tutulur sıcaklığa geldiğinde suyunu iyice sıkıp, küçük doğrayın.
Sütlü karışımın içine ıspanakları katın ve karıştırın.
Küçük kek kalıplarını yağlayın ve kağıt kaplarınız var ise onları kalıpların içine yerleştirin.
Ispanaklı karışımı her bir kek kalıbının içine paylaşın.
İç i sıcak su dolu fırın tepsinizin ortasına kalıbını oturtun.
Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında 50-60 dakika kadar pişirin.
Bıçak testini uygulayabilirsiniz.
Eğer bıçağınız temiz çıkarsa Timballi pişmiş demektir.
Üzerine parmesan peyniri serperek servis edebilirsiniz.

