ETÝMEKLÝ ISPANAK BÖREÐÝ(patates püreli)

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/2/6

MALZEMELER:
1-500gr. ýspanak
2-500gr.patates
3-500gr.süt
4-10 adet etimek
5-2yemek kaþýðý (eritilmiþ) tereyaðý
6-1 çay bardaðý sývý yað
7-tuz,pul biber, rendelenmiþ kaþar (80-100gr.) býr baþ soðan.
YAPILIÞI:Ispanaðý temizle hafif haþla . soðaný ince kýy . sývý yaðda biraz kavur .ýspanaðý ilave et. Biraz daha kavur.tuzunu koy .
PÜRE:Patatesleri haþla. Kabuðunu soy.iyice ez.sütle piþirerek püre haine getir.tuzunu koy.(koyu muhallebi kývamýnda olsun.)
Fýrýn tepsisine etimekleri diz. fýrça yardýmýyla üzerine tereyaðýný sür. Sýra ile ýspanak, patates püresi, rendelenmiþ kaþar koy.pul biberi ek. 180-200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda kaþarlar eriyinceye kadar piþir.sýcak servis yap.