İspanaq Küftəsi

Ispanak Köftesi



Yarım kq ispanaq
2 yemək qaşığı kərəyağı
2 dolu yemək qaşığı un
1,5 su stəkanı süd
1 su stəkanı rəndə kaşar pendiri
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı qara bibər
2 çay qaşığı duz
Pane üçün:
2 ədəd yumurta
2 su stəkanı un
2 su stəkanı galeta unu
Qızartmaq üçün:
1,5 su stəkanı maye yağ

İlk əməliyyat olaraq ispanaq ayırd ediyər, yuyunar. Suyu süzüldükdən sonra incə incə doğranar, bir qazana köçürülər. Qazanın qapağı bağlanılar, batıq atəşdə yarım saat bişirilər.
Müddət sonunda bişən ispanaq süzgəcə boşaldılar, çox sununun süzülməsi təmin edilər.
Orta böyüklükdəki bir qazana kərəyağı və un qoyular. Orta atəşdə çəngəllə ya da tel çırpıcıyla davamlı qarışdıraraq qovrular. Yüngül saralınca soyuq süd qatılar. Qarışdırmağa davam edərək tündləşənə qədər bişirilər.
Daha sonra atəşdən alınar. İçinə duz, qara bibər, rəndə kaşar, suyu süzülmüş ispanaq və karbonat qatılar, yaxşıca qarışdırılar.
Nimçəyə 2 su stəkanı un yayılar. Üzərinə ispanaqlı qarışıq qaşıqla çoxluq çoxluq qoyular. 10-15 dəqiqə ispanaqlı qarışığın soyuması üçün gözlədilər.
Qarışıq sərtləşincə unda yumrulayaraq alınar. Əvvəl çırpılmış yumurtaya batırılar sonra galeta ununa bulanar. Çox qızğın olmayan maye yağda çəhrayı rəngdə qızardılar. Kağız dəsmala çıxarılar.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: İspanaq küftəsinə suyu sıxılmış 1 ədəd quru soğan əlavə oluna bilər.