PATATESLİ ISPANAK



2 Adet orta boy patates
1 kg. ıspanak
1,5 Çay bardağı süt
1,5 Su bardağı rende kaşar
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Ispanaklar yıkanır, suyu süzülür, iri iri doğranır, bir tencereye yağ ya da su ilave etmeden konur, kapağı kapalı olarak çok kısık ateşte, kendi buharıyla, yarım saat pişirilir.
Orta büyüklükte fırın tepsisine pişmiş ıspanak yayılır, yarım tatlı kaşığı tuz ve kırmızı pul biber serpilir, üzerine süt gezdirilir.
Üzerine haşlanmış patates rendelenir, yarım tatlı kaşığı tuz serpilir.
En üste rende kaşar yayılır, arzu edilirse üzerine kırmızı pul biber serpilir. 175 derece fırında kaşar peyniri kızarana kadar pişirilir.
Kare şeklinde kesilir, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Eski kaşar kullanılacaksa, tuz miktarı yarı yarıya azaltılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 985 | Adı: Patatesli Ispanak | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:18