ISPANAKLI KÖFTE

Yarım kg. yağsız dana kıyma
1 Su bardağı galeta unu
1 Çorba kaşığı hindistancevizi
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Diş sarımsak
1 Adet yumurta beyazı
1 Tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
Yarım demet ıspanak
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı rende kaşar
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
1 Su bardağı sıvıyağ

Ispanak yıkanır, sapları dahil çok ince kıyılır. Küçük bir tencereye aktarılır, yağ eklemeden, kapağı kapatılır, çok kısık ateşte yarım saat pişirilir.
Bu arada kıyma, rende soğan, dövülmüş sarımsak, yumurta beyazı, galeta unu, hindistancevizi, kırmızı toz biber, karabiber ve tuz yoğurma kabına alınır, 10 dakika yoğrulur. Daha sonra buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirilir.
Pişen ve soğuyan ıspanak avuç arasında sıkılır. Üzerine rende kaşar, yumurta sarısı, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. 8 eşit parçaya bölünür. Parçalar iki avuç arasında top şeklinde yuvarlanır.
Dinlenen kıymalı harç buzdolabından alınır. 8 eşit parçaya bölünür. Her parça el ıslatılarak çay tabağı büyüklüğünden biraz daha büyük açılır.
Açılan kıymalı harcın ortasına, top şeklindeki ıspanaklı malzeme konur. Kıymalı harç kenarlardan toplanarak kapatılır, üzerine bastırılarak yassılaştırılır.
Sıvıyağ tavaya konur, orta ateşte kızınca hazırlanan köftelerin iki yüzü kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ispanaklı köftenin lezzetini arttırmak için kıymalı harca 1 çorba kaşığı hardal sos eklenebilir.