

Firinda Kiymali Ispanak

Malzemeler

1 bag ispanak
2 kuru sogan
250 gr kiyma
siviyag
tuz,karabiber
sosu icin:
1 yumurta
2 corba k. un
2 su b. sut
1 cay b. kasar peynir rendesi
tuz,karabiber,muskat

Yapilisi

Ilk olarak tavaya sivi yag ve kiyma alinir.daha sonra soganlar yemeklik dogranarak kiymaya eklenir.diger yandan da ispanaklar dogranir. sotelenen kiyma ve sogana ilave edilir.tuzu ve karabiberi ayarlanarak biraz pisirilir. bu arada besamel sos hazirlanir.tencereye siviyag ve un alinarak kavrulur.sutu ve yumurta sarisi eklenip tuz, karabiber, muskat ilave edilerek pisirilir.diger taraftan sotelenmil ispanaklar firin kabina alinir. uzerine sosu dokulur. kasar peyniri rendesi ile kaplanark 180 derecede pisirilir ve kiymali ispanak hazir