

Ispanak Graten

Malzemeler

4 adet orta boy patates

500 gram ispanak

2,5 su b. sut

1 adet orta boy kuru soğan

1 corba k. un

1 su b. kasar rendesi

Karabiber

Ttuz

Tereyag

Yapilisi

Patatesleri kabuklariyla guzelce yikayip suda hasliyoruz.

Daha sonra rendenin kucuk tarafinda kabuklarini soydugumuz patatesleri rendeleyip tencereye aliyoruz

Icerisine biraz tereyag, tuz, karabiber ve 1,5 su bardagi sutu ilave edip kisik ateste pure yapiyoruz.

Pureyi dikdortgen borcam buyuklugunde bir kare veya dikdortgen kenari yuksek bir tepsiye yayiyoruz.

Soganin kabuklarini soyup yarim ay seklinde dogradiktan sonra biraz tereyagda kavuruyoruz.

Unu ekleyip soyle bir karistiriyoruz.

Guzelce yikayip dogradigimiz ispanaklari iyice kuruttuktan sonra soğanlara ekleyip harli ateste biraz kavuruyoruz.

Ispanakli karisima 1 su bardagi sut ekleyip iki tasim kaydattiktan sonra patateslerin uzerine karisimi dokuyoruz.

Uzerine rende kasari doktukten sonra servisten hemen once firina verip uzeri kizardiktan sonra cikarip dilimleyerek servis ediyoruz.AFIYET OLSUN...