

Ispanak Koftesi

Malzemeler

HAMURU ICIN

600 GR ISPANAK

2 YUMURTA

2 SOGAN

1 TUTAM KABARTMA TOZU

TUZ

ALDIGI KADAR UN

SOSU ICIN

2,5 SURDAGI SU

3 CORBA KASIGI SIVIYAG

30 GR TEREYAG

TUZ

Yapilisi

ISPANAKLAR DOGRANIP DERIN BIR KABA ALINIR. YUMURTALAR, RENDELENMIS SOGAN VE TUTAM KABARTMA TOZU EKLENIP ELDE EDILIP KARISTIRILIR. ISPANAKLAR MALZEMELERLE BIRLIKTE OVULUR. UN EKLENIP ELE YAPI KIVAMDA HAMUR ELDE EDILIR. EL SIVIYAGA BATIRILIP HAMURDAN CEVIZ BUYUKLUGUNDE PARMAGIYLA BASTIRILIP DIZME ISLEMI TAMAMLANIR. DAHA SONRA OCAGIN USTUNE ALINIP ALTI CITIR CITIR OLACAK SEKILDE PISIRILIR. KOFTELER ONCEDEN ISITILMIS 170 DERECE FIRINDAN 15 DAKIKA PISIRILIR. SOS ICIN YAG ERITILIP UZERINE SIVIYAG, SU VE TUZ ILAVE EDIP KAYNATILIR. FIRINDAN CIKAN KOFTELERIN UZERINE YAGLI SU GEZDIRILIR. KISIK ATESTE KOFTELERIN YAGLI SUYU CEKMESI SAGLANIR. OCAKTAN ALINIP 15 DAKIKA KADAR UZERI KAPATILIP BEKLANIR. AFİYET OLSUN