

Ispanakli Canak Kofte

Malzemeler

Koftesi icin:

3000 gr kiyma

1 kucuk sogan

2-3 dilim ekmek ici

1 yumurta sarisi

Sarimsak

Baharatlar

Icine:

1 bag ispanak

1 paket krema

Cok az tuz

Uzerine:

Rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Kiyma, rendelenmis sogan, ufalanmis ekmekler, yumurta sarisi ve baharatlar ile iyice yogrulup canak sekli verilir ve firinda biraz kizartilir. Dogranmis ispanaklar da yuksek atesle bir tavada biraz sivi yag ile iyice suyunu cekene kadar Pisirilip kremasi eklenerek iki dakika kadar kaynatilir. Pisen ispanaklar canak koftelerin icine doldurulup uzerindeki kasarlar kizarana kadar firina verilir.Servis ederken yanina patates puresi koyabilirsiniz.