

Ispanakli Kus Yuvasi

Malzemeler

1/2 kg ispanak
1/2 kg kiyma
2 yemek kasigi galeta unu
8 adet yumurta
3 adet sogan
1 tutam karbonat
1 tutam kimyon
1 tutam karabiber

Yapilisi

yarim kilo ispanak iri iri dogranir. 2 adet sogan piyazlik dogranip pembelesen kadar kavrulur ve ispanaklar eklenir. Ispanaklar yumusayana kadar sotelenir. 1 adet sogan rendelenir ve kiymayla ozlestirilir. Soganla ozlesen kiymenin uzerine 2 yemek kasigi galeta unu, 1'er tutam karbonat, tuz, karabiber ve kimyon atilir. Kofte toparlanana kadar yogrulur. Sotelenen ispanak firin tepsisine dokulup yayilir. Yogrulan kiyma 8 parcaya ayrilir, kalem gibi acilip halka seklinde katlanarak kus yuvalari elde edilir. Kus yuvalari ispanagin uzerine yerlestirilir. Ispanagin uzerine yerlestirilen kofteler 180 dereceki firinda yaklasik 10 dakika pisirilir. Kofteler firindan alinir ve ortalarına yumurta kirilir ve pismeleri icin yemek firinin kendi isisinde dinlendirilir(firin kapatilir)

Ispanakli Kus yuvasi servise hazirdir.