

Ispanakli Saksi Kofte

Malzemeler

Koftesi icin:

Yarim kg kiyma

1 orta boy kuru sogan

2 cay kasigi kimyon

1 cay kasigi karabiber

2 dilim bayat ekmek

1 yumurta

2 cay kasigi tuz

1 cay kasigi pul biber

8-10 dal maydonoz

Ispanak harci icin:

300 gr ispanak

3 kasik siviyağ

Ince dogragimiz ispanaklari siviyağda suyunu cekip solana kadar kavuruyoruz.

Besamel sos icin:

1 corba kasigi un

1 yemek kasigi tereyağ

2 su bardagi un

Biraz muskat cevizi rendesi(dilerseniz koymayin)

Tuz

Unu tereyağda kavurup sutu ekliyor civik bir muhallebi kivamina getiriyoruz. En son muskat rendesi ve tuz ekliyoruz.

Kavurdugumuz ispanaklari ve besamel sosu karistiriyoruz.

Salcali sos icin:

1 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

2 su bardagi sicak su

Salcalarla suyu iyice karistiriyoruz.

Uzerine: Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Kiymaya bayat ekmekleri islatip suyunu sikarak ya da mutfak robotunda kuru bir sekilde cekerek ekleyelim. Uzerine baharatlarini, tuzunu, yumurtasini ve rendelenmis sogani da ekleyip iyice yoguralim.Eger vaktiniz varsa 1-2 saat bekletelim cok daha lezzetli oluyor.

Cunku baharatlar iyice icine isliyor. Kiymayi yogurduktan sonra iri mandalina buyuklugunde parcalar koparip parmagimizla ortasi cukur kofteler olusturalim.Kofteleri yaglanmis tepsiye dizip kizartalim.Kizaran koftelerin icine ispanakli, besamel soslu harci paylastiralim, uzerlerine kasar peyniri rendesi koyalik ve tepsinin dibine de salcali suyu dokup tekrar firina verelim.

Kasar peyniri eriyip hafif kizarana kadar pisirelim.

AFIYET OLSUN :)