

Peynirli Ispanak Toplari

Malzemeler

500 gr ispanak

3/4 su lor peyniri

1 cay bardagi rendelenmis eski kasar peyniri

1 su bardagi galeta unu

2 yumurta

2 dis sarimsak

Tuz

KarabiberKizartmak icin

Aycicegi yagi

Yapilisi

Oncelikle ispanaklar yikanip sulari guzelce suzulerek dogranir. Peynirler, ezilmis sarimsak, 3 yemek kasigi galeta unu, 1 yumurta, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Ozlesinceye kadar yogrulur. Karisimdan parcalar kopartilip top seklinde yuvarlanir. once cirpilmis yumurtaya sonra galeta ununa bulanip kizgin yagda guzelce kizartilir. Sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik