



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kremalı Ispanak



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 1 kutu sıvı krema
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Izgara et veya tavuk yanında sıcak garnitür olarak sunun.

Yapılışı:

1. Ispanağı hazırlayın:

- Ispanağı iyice yıkayıp iri doğrayın

2. Soteleyin:

- Soğan ve sarımsağı tereyağında çevirip ıspanağı suyunu çekene kadar pişirin

3. Kremayı ekleyin:

- Krema ve baharatları katıp karışımı fırın kabına alın

4. Kızartın:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Kaşarı serpip 190°C fırında 15-18 dakika pişirin

>> **İpucu:** Ispanağın suyunu tamamen çektiirmek sosun kıvamını korur.

Kiraz'ın
Mutfağı