



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.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Izgara et veya tavuk yanında sıcak garnitür olarak sunun.

Yapılışı:

1. Ispanağı hazırlayın:

- Ispanağı iyice yıkayıp iri doğrayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Soteleyin:

- Soğan ve sarımsağı tereyağında çevirip ıspanağı suyunu çekene kadar pişirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Kremayı ekleyin:

- Krema ve baharatları katıp karışımı fırın kabına alın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Kızartın:

- Kaşarı serpip 190°C fırında 15-18 dakika pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

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

Kiraz'ın
Mutfağı