ISPANAKLI ANTRKOT

Yarım kg. dana antrkot
1 Demet ıspanak (yarım kg.)
2 Adet orta boy patates
1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 Çay bardağı süt
1 Tatlı kaşığı tereyağı
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kekik
Yarım tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Biftek şeklinde hazırlanmış antrkot, susuz ve yağsız tavaya dizilir, kapağı kapatılır, kısık ateşe yerleştirilir. Kapak açılmadan 1 saat pişirilir.
Ispanaklar yıkanır, suyu süzülür, ince ince doğranır, yayvan bir tencereye konur, üzerine zeytinyağı gezdirilir, bir tatlı kaşığı tuz ve yarım tatlı kaşığı karabiber serpilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte ıspanaklar yumuşayana kadar pişirilir.
Patatesler haşlanır, tam soğumadan soyulur, süt ve tereyağı eklenerek püre yapılır, yarım tatlı kaşığı tuz katılır.
Hazırlanan patates püresi, pişen ıspanağın üzerine tabaka halinde yayılır, üzerine rende kaşar serpilir. En üste toz kırmızı biber atılır, kısık ateşte karıştırmadan,kaşar eriyene kadar kapaklı olarak pişirilir.
Düz servis tabağının kenarına pişmiş antrkot yerleştirilir, üzerine kekik, biraz tuz serpilir, yanına hazırlanan ıspanaklı püreli karışım konur.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ispanaklı püreli karışım, 185 derece fırında da pişirilebilir.