



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ VE PEYNİRLİ İSPANAK SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

500 gr körpe ispanak
2 közlenmiş kırmızıbiber
150 gr beyaz peynir
2 parça biftek
2 yemek kaşığı balsamik sirke
4 yemek kaşığı zeytinyağı
8 konserve bebek mısır
Tuz
Karabiber

İspanakları yıkayıp bir kaseye alın. Kırmızıbiberleri şerit doğrayın. Peyniri küp doğrayın. Mısırları doğrayıp hepsini ekleyin. Tuz, karabiber, sirke ekleyip karıştırın. Etleri bir parmak kalınlığında kesip tavaya alın. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyerek yüksek ateşte soteleyin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Salataya ilave edin. Salatanın üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapın.

