



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KAŞARLI İSPANAK

Malzemesi

Yarım kilo ıspanak

50 gr. Margarin

3 adet orta boy patates

200 gr. rendelenmiş kaşar

1 adet havuç

1 adet orta boy soğan

1,5 yemek kaşığı Tamek Salça

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Soğanı rendeyelerek margarin ile kavuruyoruz, soğanlar kavrulurken rendelenmiş havuçları ilave ediyoruz havuçlar diriliğini kaybetmeden salçayı ilave ederek hepsini kavuruyoruz. En son ıspanakları da ilave ederek suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Kavurduğumuz ıspanaklı harcı borcamı alıyoruz. Üzerine biraz haşlanmış patatesler yuvarlak ve ince şekilde doğranmış olarak ıspanağın diziyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar serpilerek pulbiber ve karabiber ile süsleyerek 20 dk. 175 derecelik fırında pişiriyoruz. Yoğurt ile servis yapıyoruz. Ben ıspanağın yemeğini pek yiyemem böyle olunca hem değişik hemde gerçekten çok güzel oluyor deneyin...