



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI ENGİNAR SALATASI

4 adet tenizlenmiş enginar
250 gram ıspanak
10 gram yağ
1 yemek kaşığı mayonez
80 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Enginar ve ıspanağı ayrı ayrı haşlayıp süzün. Mutfak robotunda püre haline getirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Mayonez, yağ ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın ve ısıya dayanıklı bir kaseye aktarın. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirin ve pidelerle birlikte sıcak servis yapın.

