



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KİŞ

Malzeme:

İç Malzeme için :

250 gram taze kaşar peyniri

2 adet yumurta

1 paket krema

1 kg ıspanak

1 çay bardağı dolmalık fıstık

Hamuru için :

180 gram Bizim Margarin

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı buzlu su

Tuz

Hamur malzemelerinin hepsini iyice yoğurup altı çıkan kek kalıbına yani kelepçeli bir kalıba bastırarak döşeyin. Üzerine yağlı kağıt döşeyip mercimek nohut gibi ağırlık yapabilecek bakliyat dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecede 15 dakika pişirin ve bir kenara alın. Ispanakları haşlayıp acısını atmak için iyice sıkın. Rendelenmiş kaşar peynirini, yumurta ve krema ile karıştırıp tart hamurunun üzerine yayın. En üstüne de dolmalık fıstıkları serpiştirin. 200 derecede 35-40 dakika pişirin.
