



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI PİKNIK SEPETİ

### MALZEMELER

1 kg. İspanak  
1 kutu konserve mantar  
2 soğan  
1 corba kasığı silme salça  
tuz  
karabiber  
Üzeri için:  
500 gr.kiyma  
tuz karabiber,kırmızı toz biber  
5 adet yumurta

### YAPILIŞ TARİFİ

İspanakları yıkayıp doğrayın.Genis bir tavada soğanları doğrayıp kavurun. Kavrulan soğanlara mantarları ekleyip suyunu çekinceye kadar kavurun. İspanakları tuzu biberi ekleyip 1-2 dakika karıştırıp ocaktan alın. Kıymaya tuz ve biberleri ekleyip iyice yugurun. İspanakları yuvarlak cam kaba alın. Kıymayı 5 parçaya bölün, her parçaya sepet şekli verin. Sepet yapmakta zorlanırsanız kase gibi yapabilirsiniz. İspanakların üzerine sepetleri dizin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 15 dk. pisirip çıkarın ve sepetlerin içlerine yumurtaları kirin. Sepet aralarına ( boş kalan ispanak üzerine) kasarpeyniri rendesini serpin ve tekrar fırına sürün. Yumurtalar pisince fırından çıkarıp servis yapın.