



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TART

500gr. Ispanak
Tart hamuru
Tuz, biber
250 gr. Krem
60gr. Tereyağı
4 yumurta
2 çorba kaşığı un

Ispanağı haşlayın. İyice sıkıp suyunu çıkartın. Tuzu, biberi koyun, tereyağını eritip içine un koyun, 2dk. Pişirip kremi katın. Koyulaşınca ateşten alıp iyice dövülmüş yumurtaları içine karıştırın. Bu sosun 2/3 ünü ıspanağa karıştırın.

Hamuru yarım cm kalınlıkta açıp evvelden yağlayıp unlamış olduğumuz tart kalıbına yayın. Altını çatalla iyice delin. Ispanağı içine yayın. Üstüne sakladığımız sosu koyun. Sıcak fırına koyun. Rengini de netleyin. Pişince fırını söndürüp daha 5,10 dk. Fırında bekletin.