



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMARİNE

Metin Okutan

1 kg ıspanak  
3 kaşık tereyağı  
300 gr. koyun peyniri  
3 yumurta  
Yarım tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber  
Tuz

İspanağın köklerini temizleyin, yapraklarını iyice yıkayın ve kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp süzün. Bir tepsiyi ya da ısıya dayanıklı bir kabı yağlayın, içine ıspanağı yerleştirin, tuzlayın, geri kalan yağı eritip üzerine gezdirin ve iyice karıştırın. Bir kâsede yumurtaları çırpın, içine peyniri ufalayın, karabiberi katın ve ıspanağın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede, peynirler eriyip kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. İsterseniz fırın kabının altına bir adet yufka döşeyebilirsiniz. Ayrıca zeytinyağı ile sarımsağı sevenler, bu Mora kökenli, Osmanlı tarifi üzerinde çeşitlemeler yapabilirler.