



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF FLORENTINE

9-10 adet çok ince yufka  
4 kaşık tereyağı  
en altı için:  
2 kaşık tereyağı  
1 kg kıyma  
1 kaşık un  
400 gr lık konserve doğranmış domates  
2 kaşık salça  
1 kaşık şeker  
2 diş sarımsak  
tuz  
karabiber  
Ortası için:  
650 gr ıspanak (doğranmış)  
3/4 bardak kaşar peyniri  
125 gr krem peynir  
2 adet yumurta çırpılmış

Önce kıymayı pişirin, domatesleri ve unu sarmısağı, salçayı pişirin. Bu arada ıspanakları haşlayın suyunu süzdükten sonra peynirlerin ikisini de karıştırın büyükçe bir tepsiye önce kıymalı karışımı yayın üstüne ıspanaklı karışımı yayın sonra yufkaların üstüne biraz erimiş yağ sürüp tepsinin en üstüne elinizle büzüştürerek yayın en üste biraz daha tereyağı sürüp önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin.