



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PEYNİRLİ İSPANAK

Yarım kilo ispanak
1 adet soğan
3 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
1 paket beşamel sos
Süt
Kaşar peynir

Ispanakları ilk önce güzelce yıkayalım.

Soğanı bir tencereye küp küp doğrayıp sıvıyağ ile iyice kavuralım.

Üzerine ispanakları atalım ve ispanaklar iyice ölüncce karabiber ve tuzunu ekleyelim.

Diğer tarafta bir kapta yumurtaları çırpalım ve ispanakların içene karıştıralım.

Bir tarafta da beşamel sosunu paket üzerinde yazdığı gibi pişirelim.

Tencerede pişirmiş olduğumuz ispanakları kare bir borcama alıp üzerine beşamel sosu dökelim.

En son olarak da borcama koyduğumuz yemeği fırına koyalım ve üzeri kızarana kadar bekleyelim. Daha sonrada üzerine rendelenmiş kaşar gezdirelim ve 5 dk daha fırında bekletip çıkaralım.

