



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĐİ

Emine Beder

1/2 kg. ıspanak
4 orta boy patates (hařlanmıř)
3/4 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
75 gr. kařar rendesi veya beyaz peynir
2 orba kaşığı galeta unu
tuz, karabiber

Ispanakları ayıklayıp yıkayalım ve hiç su ilave etmeden, kendi bıraktıkları su ile hafifçe diriliklerini kaybedene dek haşlayalım. Süzgece alıp suyunu süzerek ince bir şekilde doğrayalım ve bir kaba alalım. İçine haşlanmış patates rendesini, yumurtaları, sıvı yağı, tuzu ve biberi, kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp galeta unu serperek ıspanaklı harcı fırın kabına alalım. YemeĐi 220 derecede ısıtılmış fırında, üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim ve fırından alalım. Ilıtarak servis yapalım.