



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇOBAN BÖREĞİ

500 gr ıspanak
4 adet patates haşlanmış
3/4 çay bardağı erimiş tereyağı
2 adet yumurta
75 gr kaşar rendesi
2 çorba kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz karabiber

İspanakları 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 içine haşlanmış patates rendesini, yumurtaları, erimiş tereyağı, tuz ve biberi, kaşar rendesini ekleyip karıştıralım fırın kabını yağlayıp galeta unu serpererek ıspanaklı harcı fırın kabına alalım 200 derecelik ısıtılmış fırında üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim ve fırından alıp ılıtarak servis yapalım.