



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI ENGİNAR SALATASI

4 adet tenizlenmiş enginar  
250 gram ıspanak  
10 gram yağ  
1 yemek kaşığı mayonez  
80 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Enginar ve ıspanağı ayrı ayrı haşlayıp süzün. Mutfak robotunda püre haline getirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Mayonez, yağ ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın ve ısıya dayanıklı bir kaseye aktarın. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirin ve pidelerle birlikte sıcak servis yapın.

