



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA İSPANAK

2 adet yumurta
1 kilo ıspanak
1 bardak remde kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

İspanak bol suyla bir kaç defa yıkanır. Keskin bir bıçakla ince ince kıyılır. Bir kap içinde yumurtalar iyice çırpılır. İspanak avuç içinde sıkıla sıkıla bir kaba konur ve yumurta ile karıştırılır. Dibi yağlanmış bir tepsiye iki bardak kaşar rendesi yayılır, üzerine yumurta ile karıştırılmış, ıspanak döşenir. Tekrar üzerine kaşar rendesi konur. Fırına sürülür. 40-45 dakika pişirilir. Sofraya giderken baklava dilimi gibi kesilir, öylece ikram edilir.
