



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ISPANAKLI PATATES

<https://migros.com.tr>

2 adet patates
500 gr. ispanak
50 gr. kaşar peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Biraz taze soğan

1. Bir tavada ispanağı yağ ile kavurup tuz karabiber ile tatlandırın.
2. Patatesleri alüminyum folyo ile kaplayıp 220 derece fırında yumuşayana kadar pişirin.
3. Piştikten sonra ortadan ikiye bölüp içini tereyağ ile karıştırın.
4. Tavada pişirdiğiniz ispanaktan 1 kaşık patatesin üzerine koyun.
5. Rendelediğiniz kaşardan biraz patatesin üzerine koyun ve kaşar eriyene kadar tekrar fırına verin.
6. Üzerine taze soğan ilave ederek servis edin.

