



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PASTIRMALI İSPANAK

MALZEMELER

250 gr. donmuş veya 1/2 kg. taze ispanak

1 soğan

1 avuç dolmalık fıstık (çam fıstığı)

2 yumurta

1 bardak ince doğranmış mantar

1 bardak rende kasar

10 ince dilim pastırma

1 kasık yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede soğan ve fıstık kavrulur, parçalanmış ispanak eklenerek ağı kapatılır. Arada bir karıştırmak suretiyle ispanakların hacim kaybetmeleri ve renk değişimleri beklenir. Sonra mantarlar konur ve bir iki çevrildikten sonra ateşten alınır. Karışım tuz, biber konduktan sonra bir fırın kabına dökülür. Üzerine pastırma dilimleri yayılır. Yumurtalar çirpiliş üzerine dökülür, en üste de peynir serpilir. Isıtılmış fırında (200 derece) üzeri kızarıncaya dek pişer. NOT: Pastırmalı pırasa için pastırma bulunmadığında çemen tohumu veya bitkisi (Fenugreek) baharat olarak kullanılış pastırma kokusu elde edilebilir.
