



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ İSPANAKLI ENGİNARLI DİP

<http://www.hurriyet.com.tr>

1/2 su bardağı mayonez
1/3 su bardağı toz parmesan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş ince doğranmış sarımsak
2/3 su bardağı labne peyniri
300 gram ayıklanmış ince doğranmış sarımsak
100 gram Ezine peyniri
100 gram dört parça halinde kesilmiş enginar kalbi
100 gram ayıklanmış ispanak
Tuz
Karabiber

Bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Sarımsağı ekleyip 1 dakika soteleyin. İspanağı ekleyip 4-5 dakika sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İspanağı ateşten alıp, enginar kalbini, Ezine peynirini ve parmesan peynirinin yarısını ilave edin. Karışım ılındıktan sonra labne peyniri ve mayonezi de ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servis etmek için karşımı bir fırın kabına aktarın. Kalan parmesan peynirini üzerine serpin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında, üzeri hafifçe kızarana kadar 10-15 dakika fırınlayın. Tortilla cipsleri ya da taze baget ekmek dilimleri ile servis edin.

