



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FONGOS

Nedim Atilla

(İspanaklı Mücver)

1/2 kg İspanak

2 kalın dilim bayat ekmek içi

3 adet yumurta

1/2 su bardağı süt

100 gr peynir rende (eski kaşar ve tulum peyniri karışık olarak kullanılmalı)

1/2 kahve fincanı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

ÜSTÜ İÇİN:

2 adet orta boy patates

1 adet yumurta

2 kahve fincanı eski kaşar peyniri rendesi

Biraz tuz

YAPILIŞI:

İspanakları yıkayıp süzgede bekletin. İki parmak eninde kesin. Sıcak suda beklettikten sonra iyice suyunu sıkın. Yumurtaları tek tek çirpin ve ekmek içi, İspanak, süt ve tuz ile iyice karıştırın. Bu karışıma rendelenmiş peyniri ilave edin. Diğer taraftan patatesleri haşlayıp ezin; tuz, yumurta ve peynir ile çok sulu olmayan bir püre kıvamına getirin. Fırına uygun bir teflon kaba 1/2 kahve fincanı yağı döküp kızdırın. İspanaklı karışımı yağın üzerine dökün. Patates püresini çorba kaşığı ile İspanağın üzerine yuvarlak toplar şeklinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derecede 40 dakika pişirin.