



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE JAMBON

150 gr jambon
1 kg Ispanak
1 baş soğan
4 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
2 yemek kasığı un
2 su bardağı süt
Yarım yemek kasığı muskat
3 adet yumurta

İki yemek kasığı margarini eritip içersine un ilave edin. Un kokusu gelinceye kadar kavurun. İçersine süt ilave edin. Karistirma teliyle koyu muhallebi kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin. Üzerine tuz ve karabiber ilave edin. Ispanaklari iyice yıkayıp irice dograyın. Bir kapta soğanı margarin ile hafifçe kavurun. İçersine ispanaklari ekleyip atesi kisin ve ispanaklar yumusayincaya kadar pisirin. Üzerine yeteri kadar tuz ilave edin. Yapmis oldugunuz unlu karisimi içersine ekleyin. İçersine jambonu irice dograyıp kasar peyniri rendesi ilave ederek karistirin. Hindistancevizi rendesini üzerine koyun. Üç adet yumurtayı çirpin. Tek tek yedirerek yapmis oldugunuz karisima ilave edin. Tüm karisimi yağlanmış güvece bosaltın. 180 derecede ısıtılmış firında güveç pişene kadar pisirin.