



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATATESLİ İSPANAK SUFLE

1 paket Knorr Patates Püresi
250 ml. su
125 ml. süt
7,5 gr. margarin
2 gr. tuz
500 gr. dondurulmuş ıspanak
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un
2 yumurta
1 su bardağı lor peyniri
1 adet soğan
½ çay bardağı ayçiçek yağı

Bir kasede yoğurt, un, yumurta ve ayçiçek yağını homojen bir kıvam alıncaya dek karıştırın.

İçine ıspanak, lor peyniri ve küp doğranmış soğanları çiğden ekleyip, iyice karıştırın.

Knorr Patates Püresi'ni su, süt, margarin ve tuz ilavesiyle kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.

Tek kişilik güveç kaplarına önce 2 yemek kaşığı Knorr Patates Püresi'nden koyun, üzerine ıspanaklı harcı koyun. 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika boyunca fırınlayın. Sıcak servis edin.

