



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ İSPANAK

MALZEMELER

500 gr Ispanak
2 Su Bardağı Süt
1 Çorba Kasığı İrmik
3 Adet Yumurta
2 Çorba Kasığı Tereyağı
1 Çorba Kasığı Un
3 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları bol suda iyice yıkayın.Çok ince kiyin.
Sütü tencereye alın.İrmigi ekleyip,kaynatın.1 çorba kasığı tereyağıyla birlikte ispanakları da tencereye alın.Kısık ateşte 15 dk pisirin.
3 adet yumurtanın sarılarından birini ayırın.Kalan yumurtaları tuz ve karabiberle çirpin.Ispanaklı karışımına ilave edin.Yağlanmış fırın tepsisine yayın.Kalan tereyağını eritin.Unu kavurun.Rendelenmiş kasar peynirini katin.
Ayırdığınız 1 adet yumurta sarısını da ilave edip,spanagin üzerine gezdirin.Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında iyice kızarana dek pisirin.