



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI EKMEK

Elif Korkmazel

1 ay bardağı zeytinyağı  
1 adet sođan  
750 gr. ıspanak  
1 su bardađı süt  
2 adet yumurta  
200 gr. lor peyniri  
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri  
8 dilim hamburger peyniri  
Tuz, karabiber

Rendelenmiř soğanı yağda kavurun, doğranmiş ıspanağı ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip robotta pre haline getirin. Tost ekmeklerini sütle ıslatın, yağlanmiş küçük fırın kaplarına yerleştirin, ıspanağı üzerine yayın. Daha sonra yumurtaları çırpıp lor peyniri, kaşar peyniri ve karabiberle karıştırın, ıspanakların üzerine yayın. En üste ise hamburger peynirlerini koyun. 200 derecelik fırında 25 dakika pişirdikten sonra servis edin.