



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISPANAKLI ENGİNAR GRATEN

Malzeme:

350 gram ıspanak

250 gram konserve enginar kalbi

50 gram soğan

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

100 gram taze kaşar peyniri

1 tatlı kaşığı çeşni

toz kırmızı biber

tuz, karabiber

İspanakları haşlayıp süzdükten sonra blenderden geçirin. Enginar kalplerini ikiye bölerek Teremyağında soteleyin. Tuz, çeşni ve karabiber ilave edin. İspanağı ısıya dayanıklı bir servis tabağına alın. Üzerine enginar kalplerini dizip dilimlenmiş kaşar peynirlerini yerleştirin. Kaşar peynirler eriyene kadar sıcak fırında birkaç dakika pişirin.
