



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI ERİŐTE

125 gr (5 çorba kaŐıđı) tereyağı
2 sođan (ince dođranmıŐ)
1,5 kg ıspanak (piŐirilmıŐ, süzülmüŐ ve ince kıyılmıŐ)
1 ay kaŐıđı tuz
1 kahve kaŐıđı karabiber
2 yumurta (hafif çırpılmıŐ)
350 gr eriŐte (piŐmiŐ)
100 gr (3/4 su bardađı) kaŐar peyniri (rendelenmiŐ)
2 su bardađı beŐamel sos
90 gr (1 su bardađı) bayat ekmek içi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Büyük bir tavada tereyağın yarısını orta sıcaklıkta eritiniz. Köpükleri sönünce soğanları ekleyerek 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. İspanağı, tuzu ve biberi soğana ekleyip tahta bir kaŐıkla devamlı karıŐtırarak 5 dakika piŐiriniz. Yumurtaları kattıktan sonra 2 dakika daha, yumurtalar katılaŐmaya baŐlayana kadar piŐiriniz. Tavayı ateŐten indiriniz. EriŐtenin yarısını orta boy bir tencereye yerleŐtiriniz. RendelenmiŐ kaŐar peynirinin yarısını serptikten sonra, üstünü ıspanak karıŐımının yarısı ile örtünüz. Üstüne kalan eriŐteyi, peyniri ve ıspanak karıŐımını ekleyiniz. En üstüne beŐamel salçasını dökünüz.

Küçük bir tavada, kalan tereyağı hafif ateŐte eritiniz. Ekmek iini de ekledikten sonra tavayı ateŐten indiriniz.

Orta boy tenceredeki ıspanak-eriŐte karıŐımının üstünü tereyağı-ekmek içi karıŐımıyla örtünüz. Tencereyi fırına sürüp 20 dakika, ekmek içi kahverengileŐene kadar piŐirdikten sonra, hemen servis ediniz.