



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MAKARNA

- 1/2 Paket kalın çubuk makarna (fırın makarna)
- 1 Bađ ispanak
- 1 Adet Küçük Kuru Soğan
- 1 Su Bardađı Süt
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yađ
- 3 Adet Yumurta
- 1 Kase Beyaz Peynir
- 1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

İspanağı yıkayıp iri parçalar halinde doğrayalım. Küp şeklinde doğradığımız soğanı sıvı yağda soteleyelim ve ispanakları da ilave edip kavuralım. Tuzu ve karabiberi ilave edelim.

Yumurtaları, sütü ve zeytinyağını çırpalım. Makarnayı haşlayıp süzüp bu karışıma ekleyelim. Kavrulmuş ispanağı ve iri parçalar halinde böldüğümüz beyaz peyniri de katalım. Malzemeyi fırın tepsisine alalım, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpelim. Önceden ısıtılmış fırında makarnanın üzeri kızarana kadar pişirelim.

