



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI PATATES

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 75 Gram  
Ayçiçek Yağı 0.75 Çay Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı  
Galeta Unu 2 Çorba Kaşığı  
Karabiber 1 Tutam  
Ispanak 0.5 Kilogram  
Patates 4 Adet  
Yumurta 2 Adet

Ispanakları ayıklayıp yıkadıktan sonra hiç su ilave etmeden hafifçe diriliklerini kaybedene kadar haşlayalım. Suzgece alıp suyunu süzerek ince bir şekilde doğrayalım ve bir kaba koyalım. İçine haşlanmış patates rendesini, yumurtaları, sıvı yapı tuzu ve biberi, kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yapıp galeta unu serperek ıspanaklı harcı fırın kabına alalım. Önceden 220 derece ısıtılmış fırında üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirelim ılıtarak servis yapalım.

