



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PATATES TAVA

- 4 adet patates
- Yarım kilo ıspanak
- 1 su bardağı kıyılmış taze soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı margarin
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 4 adet yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Margarin ve sıvı yağ karışımında 15 dakika soteleyin. Ezilmiş sarımsak, ıspanak, baharat ve taze soğanı ekleyerek birlikte 5 dakika kavurun. Ayrı bir kasede yumurta, kabartma tozu, süt ve peyniri çırpın. Patateslerin üzerine boşaltın. Kısık ateşte önce altını daha sonra çevirerek diğer yüzünü kızartın. Dilimleyerek servis yapın.

