



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI PAY

1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı katı yoğurt  
1 paketten bir çay bardağı eksik kekun  
1,5 çay kaşığı tuz (silme)  
Üst malzemesi:  
500 gr ıspanak (yaprak kısmı)  
1 çay bardağı taze kaşar rendesi  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
1 adet piyazlık doğranmış soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar tuz, karabiber, pul biber

Bir kaptaki sıvı yağ, yoğurt, tuz ve kekunu karıştırarak çok yumuşak bir hamur yapın. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Hamuru tepsinin ortasına koyun. Elinizle iyice bastırarak yayıp düzeltin. Tavada soğanı sıvı yağ ile birlikte pembeleştirin. İçerisine suyunu elinizle sıktığınız ıspanakları ilave edin. Üzerine tuz, karabiber ve pul biber ilave ederek karıştırın. Yapmış olduğunuz bu karışımı hamurun üzerine eşit olarak dağıtın. Yumurtayı süt ile çırpıp üzerine dökün. Kaşar rendesini de üzerine koyarak fırında pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servise sunun.