



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PİRİNÇ TARTI

MALZEMELER

- 1 Su Bardağı pirinç
- 100 gr Rendelenmiş Kasar Peyniri
- 300 gr Ispanak
- 4 Domates
- 2 Soğan
- 3 Yumurta
- 2 Çorba Kasığı Soya Yağı
- 4 Çorba Kasığı Krema
- 1/2 Çay Kasığı Beyazbiber
- 1 Tutam Hint Cevizi Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci başlayıp süzün. Kasar peynirinin yarısını ekleyip karıştırın. Tart kalibini yağlayıp pirinçli karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pisirin.

Ispanağı ayıklayıp yıkayın ve iri iri doğrayın. Domates ve soğanları soyup ince ince doğrayın. Derin bir kaptaki ıspanak, kalan kasar peyniri, soğan ve domateslerin yarısını karıştırın. Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpılarak karışımına ilave edin. Krema ve baharatı ekleyip iyice karıştırın.

Ispanaklı karışımı kalıptaki pirincin üzerine dökün ve kalan domatesleri yerleştirin. 175 derece ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pisirin. Fırından çıkardıktan sonra bir süre dinlendirdirip sıcak olarak servis yapın