



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PİRZOLA

10 kalem pirzola
750 gr. ıspanak
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy sođan
15-20 adet mantar
1 adet sivri biber
2 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanı ve doğranmış mantarları yağda soteleyin. Doğranmış biberi, maydanozu, salçaları, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Ispanakların iri yapraklarını tuzlu suda bir dakika kaynatın. Birkaç yapağı birleştirin. Pirzoları, kemikli kısımları dışarıda kalacak şekilde yaprakların üstüne koyun. Üstlerine karışımından birer çorba kaşığı koyun. Ispanak yaprakları ile etrafını sarın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye koyun. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 200 derecelik fırında pişirin.