



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SİMİT

<https://www.elele.com.tr>

400 gr ispanak yaprağı
1 küçük küp şeklinde doğranmış beyaz soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 yumurta
150 gr beyaz peynir
1 büyük pastane simidi
Tuz
Pul biber

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Soğanı teflon tavada zeytinyağı ile pembeleştirin. Ispanakları ve tuzu ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak 6-7 dakika kavurun. Simidi ortadan ikiye bölün. Yumurtaları çırpın ve yarısını ispanağa karıştırın. Ispanakları simitlerin üzerine yayın ve kalan çırpılmış yumurtayı çatalla ezdiğiniz peynirle karıştırıp simidin üzerine dökün. Pul biberi serpin ve fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis ediniz.

