



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TART

SuperFresh Doğranmış Ispanak 1 paket
Sıvıyağ 2 yemek kaşığı
Kaşar peyniri 1 bardak rendelenmiş
Yumurta 1 adet
Süt 1 bardak
Un 3 çorba kaşığı
Krema 6 çorba kaşığı
Margarin 2 çorba kaşığı
Tuz
Karabiber
Un 2 bardak
Süt 1 kahve fincanı
Margarin 1 bardak eritilmiş
Kabartma tozu 1 paket

SuperFresh Ispanağı sıvı yağ ile birlikte kavurup soğuması için bir kenara alın.
Soğuyan ıspanakların içerisine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın.
Yumurta, süt, un ve kremayı çırpın.
Ispanaklara ekleyerek, iyice karışmasını sağlayın.
Tuzunu ve karabiberini ilave edip bir kenarda bekletin.
Unu, sütü, margarini, kabartma tozunu ve tuzu karıştırarak, yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça ayırın.
Kalan hamuru yağlanmış tart kalıbına yayın.
Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.
Soğuduktan sonra hazırladığınız ıspanaklı harcı üzerine dökün.
Ayırdığınız ceviz büyüklüğündeki hamuru unla sertleştirip, üzerine rendeleyin, 5 dakika daha fırında pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

