



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI TURTA

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı süt
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz
- 1 su bardağı doğranmış ıspanak yaprağı
- 1 ay bardağı küp küp doğranmış beyaz peynir
- 1 ay bardağı küp küp doğranmış kaşar peyniri
- 1 ay bardağı doğranmış dereotu

3 adet yumurta, 1 su bardağı ayçiçek yağı, 1 su bardağı sütü derince bir kaptan çırpıyoruz. 2 su bardağı unu üç yemek kaşığı un daha ilave edip eliyoruz ve karışıma azar azar katarken bir paket kabartma tozunu ve tuzu da ilave ediyoruz. Bir su bardağı doğranmış ıspanak yaprağı, bir çay bardağı küp küp doğranmış beyaz peynir, bir çay bardağı küp küp doğranmış kaşar peyniri, bir çay bardağı doğranmış dereotunu hamura karıştırıyoruz. Hamuru, yağlanmış kek kalıbına boşaltıyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana dek pişiriyoruz.

