



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU İSPANAK GRATEN

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

- 1 soğan
- 1 kırmızı kapyra biberi
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 demet ıspanak
- 50 g dana jambon
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
- 200 ml krema
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Yarım su bardağı ince rendelenmiş eski kaşar peyniri

Piyazlık doğradığınız soğan ve jülyen doğradığınız biberi zeytinyağında soteleyin. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca salça, iri doğradığınız ıspanak ve jülyen doğradığınız jambonları ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp 5-6 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. üzeri için ayrı bir kasede krema, un ve yumurtayı çırpın. İspanakları ilave edip iyice karıştırın. Karışımı bir fırın kabına alıp düzgünce yayın. Üzerine rendelenmiş peynirleri serpip ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

