



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI İSPANAK

1 kilo ıspanak
2 adet patates
yarım çay bardağı galeta unu
1 ay bardağı süt
1 ay kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı sıvıyağı
100 gram kaşar peyniri
kırmızıbiber
karabiber
tuz

Patatesleri haşlayın ıspanakları ayıklayıp yıkayın ve bir tencereye yaprakları koyun. Üzerine tuz ekleyip kendi suyuyla haşlayın. Ispanaklar piştikten sonra karabiber, kırmızıbiber ve toz şekerle birlikte harmanlayın. Fırın kabına yayın ve üzerine sütü gezdirin. Ispanakların üzerine haşlanmış ve soyulmuş patatesleri rendeleyin. Daha sonra onun üzerine galeta unu serpin. En üste de dilimlenmiş kaşar peynirini koyun ve 150 derecelik fırında eriyene kadar pişirin. Sıcakken servis yapın.