



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATALAN USULÜ SARIMSAKLI İSPANAK

- 4 dilim ekmek
- 1 tane golden elma
- 4 yemek kaşığı çam fıstığı
- 4 yemek kaşığı kuru üzüm
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı margarin
- 10 gram ıspanak
- 4 diş sarımsak
- 5 yakan biber
- 5 yemek kaşığı konyak
- 5 yemek kaşığı limon suyu

Yüksek ateşte büyük bir sote tavaya 2 yemek kaşığı yağ 3 yemek kaşığı sana klasiği ekleyin. 1 ince dilimlenmiş elmayı ekleyin 2-3 dakika karamelize olana kadar pişirin. Çam fıstığı ve kuru üzümleri ilave edin 30 saniye kadar karıştırın. İspanağı ve tuzu ilave edin ateşi kapatıp buharı ile pişirelim. Başka bir tavada sarımsakları ekleyip 30 sn pişirin ve biberleride ilave ederek 1 dakika kadar pişirin, limon suyunu ilave edin pişirelim ve altını kapatalım. Dilimlenmiş ekmekleri yağlayıp tost makinasında kızartalım. Kızarmış ekmek ile servis yapalım.