



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ EKMEKLE İSPANAK SALATASI

100 gr. patates
3 dal dereotu
150 ml. sebze suyu
50 ml. krema
50 ml. zeytinyağı
25 ml. sirke
800 gr. ıspanak
200 gr. sap kereviz
140 gr. domates
1 adet limon
30 gr. tereyağı
4 dilim ekmek
1 diş sarımsak
Muskat
Şeker
Tuz
Karabiber

Patatesi kabuğuyla tuzlu suda 20-25 dakika haşlayın, kabuğunu soyun. İri parçalara doğrayın. Dereotu yapraklarını dallarından kopartın. Patates, sebze suyu, krema, yağ ve dereotunu mikserde püre haline getirin. Tuz, muskat, bir tutam şeker ve sirke ile tatlandırın. İspanakları temizleyip sularını iyice süzdürün, sap kerevizleri ince verev doğrayın. Domatesleri blanşe edin. Kabuklarını soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkartın ve 1/2 cm. kalınlığında şerit doğrayın. Limonu yıkayın, kabuğunu ince şeritlere kesin. Büyükçe bir tencerede tereyağını eritin, kerevizi ve limon kabuklarını ateşte şeffaf oluncaya kadar 2 dakika kavurun. İspanağı 2 porsiyon halinde ekleyip çökmesini bekleyin. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın. İspanağı süzgece alıp iyice suyunu süzdürün. Süzölmüş ıspanağı domates ve patatesli sosun 1/3'ü ile karıştırın. Ekmekleri fırın ızgarasında 1-2 dakika kızartın, soyulmuş sarımsakla üzerlerini ovun. Ilık salatayı ekmeklerin üstlerine yerleştirip servis edin.