



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ İSPANAK DİLİMLERİ

Ispanak

1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek veya galeta unu Un

3 adet yumurta

Süt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Arasına koymak için:

1 paket labne peyniri

1 kase süzme yoğurt

1 diş sarımsak

Üzerini süslemek için:

1 kaşık labne peyniri

1 tane buzdolabı poşeti

Ispanakları yıkayın iri parçalar halinde kesip tencereye koyun ve az su ile kabarıklığı gidene kadar haşlayın. Suyunu süzün ve rondodan geçirip hamurunuzu hazırlayacağınız derince bir kaba koyun. Üzerine 3 yumurtayı kırın. Çekilmiş bayat ekmek ve unu ilave edin. ½ su bardağı sıvı yağ kabartma tozunu tuz ve karabiberi ekleyin. Mikser ile krema kıvamına gelene kadar çirpin. Kek kıvamında bir hamur elde etmemiz gerekir. Eğer sıvı olursa çekilmiş bayat ekmek ilavesi yapabilirsiniz. Fırın kağıdını fırın tepsinize yayın. Üzerini fırça ile yağlayın. Ve hazırladığınız karışımı kağıdın üzerine yayın. Her yerin eşit kalınlıkta olmasına dikkat edin. 170 Derece fırına verin. 15. dakikada ısıyı 160 dereceye düşürün. 5 Dakika sonra fırını kapatın ve çıkartın. Toplam 20 dakika süre ile pişirin. Fırından çıkardığımız ıspanaklı kekten dikdörtgenler kesin. Labneden bir yemek kaşığı üzerini süslemek için ayırın. Bir kutu 200 gr. labne ile bir kase süzme yoğurdu ve ezilmiş bir diş sarımsağı karıştırın. Kaşık yardımı ile servis tabağına aldığınız dilimlerin üzerine koyun. Bir kat daha kestiğiniz dilimlerden koyun. Ayırdığınız labneyi buzdolabı poşetine koyun. Kürdan yardımı ile delin ve üzerini istediğiniz gibi süsleyin.

