



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LEBİBE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram pirinç,  
100 gram margarin yağı,  
50 gram rendelenmiş gravyer peyniri,  
300 gram ıspanak,  
1 baş soğan,  
yeteri kadar (1 litreye yakın) et suyu.

Yapımı: Ispanakları temizleyip bol suda birkaç defa yıkadıktan sonra süzmeli ve kıyarcasma ince doğramalı. Bir güvece margarin yağının yarısıyla rendelenmiş soğanı koymalı ve kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavrulacak soğanlar pembeleşince kıyılmış ıspanağı katmalı ve bir süre birlikte karıştırarak kavurmalı. Ispanakları bir dakika kavurduktan sonra temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katmalı Bir dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra kaynar et suyunu azar azar döküp karışımı kuvvetli ateşte pişirmeli. Yirmi dakika sonra ıspanaklı pirinç tamamıyla pişeceğinden güveci ateşten indirmeli ve kalan margarin yağını küçük parçalara bölüp yemeğe katmalı. Bir iki defa karıştırdıktan sonra rendelenmiş peyniri serpiştirip harmanlamalı ve kabı sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.

---