



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMARİNE

1 kg ıspanak
2 yufka
100 gr peynir
2 yumurta
2 soğan
1 fincan sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- 1- Ispanak yıkanıp, iyice doğranır. Az suda haşlanır. Suyu iyice süzdürülür.
- 2- Soğanlar doğranır. Tavaya sıvıyağ ve doğranmış soğan konulup, kavrulur. Haşlanmış ıspanak da ilave edilip, bir miktar kavrulup, ateşten alınır.
- 3- Yağlanmış tepsiye bir yufka büzüştürülerek yerleştirilip yağlanır. Üzerine yağlanmış bir yufka daha yerleştirilir. Yufkaların üzerine ıspanak yerleştirilir.
- 4- Rendelenmiş peynir, çırpılmış 2 yumurta iyice karıştırılıp, ıspanağın üzerine dökülür. Kızgın fırına verilir, pişirilir.