



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MARMARİNE

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

"Cezirei Mora taamlarındandır." İspanağı temizleyip, sonra haşlayıp suyu süzülür. Sonra ince kıyılıp, ondan sonra da tepsi az miktar yağlanıp (1-2) yufka konur. İspanak bu yufkanın üzerine yayılır. Ondan sonra da taze peyniri (2-3) yumurta ile karıştırıp, İspanağın üzerine parça parça kaşık ile koyup fırında pişirilir. Gayet hoş olur.

---

© lezzetler.com tarif no:86938 • adı:Marmarine • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:21