



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI İSPANAK

Malzeme:

500 gram ıspanak

200 gram çemensiz pastırma

1 adet soğan

5 adet yumurta

6 dilim çedar peyniri

2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

4 dilim pide

Soğanı ay şeklinde doğrayıp zeytinyağında sararana kadar kavurun. Ispanakları iri iri doğrayın ve soğana ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp 5 dakika pişirin. Pastırmaları ikiye bölüp ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Yumurtaları kırıp tencerenin kapağını kapatın. Yumurtalar kıvam aldıktan sonra pidenin arasında çedar peynirini ve pastırmalı ıspanağı koyup servis yapın.
