



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI İSPANAKLI PATATES

100 gram pastırma
3 patates
1 kilo ıspanak
Tuz, karabiber
2 orba kaşığı tereyağı
1 soęan
1 su bardaęı çię krema

İspanakları bol suda iyice yıkayıp süzün. Soğanları rendeleyin ve irice doğranmış ıspanakla birlikte karıştırın. Fırına dayanıklı bir kabın içine yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş patatesleri balıksırtı gibi dizip ortasını boş bırakın. Bu boş kalan yere de pastirmaları dizin. Çię kremayı ya da sütü üzerine gezdirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Tereyağını da küçük parçalar şeklinde üzerine bölüştürüp 200 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.