



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ İSPANAK TURTASI

MALZEMELER

8 adet patates
500 gr ispanak
1,5 su bardağı süt
100 gr margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı kasar peyniri rendesi
2 adet sosis
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklu olarak haslayıp soyarak rendeleyin. Bir tencereye alarak içine süt ve yağ ilave edip, püre şeklinde pisirerek atesten alın. İlinca yumurtaları teker teker kırıp püreye yedirin. İçine yıkılarak ince doğranmış ispanakları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Peynirin yarısını ve sosileri robottan geçirip üzerine ilave ederek karıştırın. Yağlanmış, unlanmış bir kalıba soyup dilimlediğiniz patatesleri dizin. Üzerine yapmış olduğunuz karışımın dökerek kalan peyniri üzerine serpin. 180 derece ısıtılmış fırında pisirin. Servis tabagina alarak servise sunun.