



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ FIRIN SEBZE

MALZEMELER

500 gr. ispanak
750 gr. patates
2 demet maydanoz
60 gr. margarin
4 yumurta
50 ml. krema
300 gr. bezelye (donmus)
100 gr. rende peynir
Tuz, karabiber, muskat (küçük hindistancevizi rendesi)

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanağı yıkayın, bir tencerede kendi suyu ile 1-2 dk. sönene kadar pisirin ve süzgece alın. Patatesleri kabuğu ile haslayın, sıcakken soyup rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Maydanozu ayıklayıp yıkayın. Iyice suyunu sıktığınız ispanaklarla birlikte bıçakla kıyın. Fırını 175 C ısıtın. 1,5 lt. hacimli bir fırın kabını 20 gr. yağ ile yağlayın. Yumurta ile kremayı çırpma teli ile çirpin. Patates, ispanak, maydanoz ve bezelyeleri, peynirin 3/4'ü ve yumurtalı krema ile karıştırın. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp fırın kabına yayın. Kalan peyniri üzerine serpin. Yağın kalanını findik büyüklüğünde parçalar halinde üstüne koyun. Fistikleri da en üste yerleştirin. 30 dk. fırınlayıp sıcak sıcak servis yapın.