



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI PATATES

Malzemesi:

1 kg. İspanak
3 adet soğan
25 gr. margarin
750 gr. patates
200 gr. yumuşak beyaz peynir
3 yumurta
1 bardak süt
Tuz
Karabiber
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri.

Hazırlanışı:

İspanağı yıkayın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı rendeleyip, margarin ile birlikte hafice kavurun. İspanağı soğana katın. Tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika kadar pişirin. Bu arada patateslerin kabuklarını soyun. İnce dilimler halinde doğrayın. Yumuşak beyaz peyniri, yumurta, süt ve baharatlarla iyice çırparak karıştırın. Fırına koyabileceğiniz bir kabın içine önce İspanağı yayın. Üzerine patates dilimlerini yerleştirin. Peynirli yumurtalı karışımı patateslerin üzerine dökün, rendelenmiş kaşar peynirini de üzerine serpip, sıcak fırında 25 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.