



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ STRATA

6-7 dilim bayat ekmek (küp şeklinde doğranmış)
2 su bardağı taze ıspanak (ince kıyılmış)
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı beyaz peynir veya lor peyniri
4 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı tereyağı (fırın kabını yağlamak için)

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ve ısınmaya bırakın.
Bayat ekmekleri küp şeklinde doğrayarak bir kenara alın.
Eğer ekmekler çok yumuşaksa fırında hafifçe kızartabilirsiniz.
Ispanakları iyice yıkayın, suyunu süzdükten sonra ince ince doğrayın.
Bir kasede yumurtaları çırpın.
Süt, tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyerek homojen bir karışım elde edin.
Fırın kabını tereyağı ile iyice yağlayın.
Fırın kabına bir kat ekmek küpleri serin.
Üzerine bir kat ince kıyılmış ıspanak ve ardından rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
Beyaz peynir parçalarını da ekleyin.
Bu işlemi malzemeler bitene kadar tekrarlayın.
Hazırladığınız yumurtalı süt karışımını yavaşça malzemelerin üzerine dökün.
Karışımın tüm katmanlara ulaştığından emin olun.
Strata'yı pişirmeden önce 15-20 dakika bekleterek ekmeklerin sıvıyı iyice çekmesini sağlayın.
Önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı rengini alana kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.
Fırından çıkan stratanın biraz soğumasını bekleyin ve ardından dilimleyerek servis yapın.

