



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT ÜSTÜ İSPANAK

400 gr yıkanmış ve doğranmış ıspanak yaprağı,
1 adet küp şeklinde doğranmış soğan
2 çorba kaşığı margarin
4 adet yumurta
150 gr beyaz peynir
1 adet büyük pastane simidi
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Soğanı teflon tavada margarin ile pembeleştirin. Ispanak ve tuzu ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak 6-7 dakika kavurun. Simidi ortadan ikiye bölün. Yumurtaları çırpın ve yarısını ıspanağa karıştırın. Ispanakları simitlerin üzerine yayın. Kalan çırpılmış yumurtayı çatalla ezdiğiniz peynirle karıştırın ve simidin üzerine dökün. Pul biberi serpin ve fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.