



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİTTE İSPANAK

<https://www.elele.com.tr>

400 gr ıspanak
1 beyaz soğan
2 orba kaşığı zeytinyağı
4 yumurta
150 gr beyaz peynir
1 pastane simidi
Tuz
Pul biber

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Soğanı teflon tavada zeytinyağı ile pembeleştirin. Ispanakları doğrayın ve tuzu ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak 6-7 dakika kavurun. Simidi ortadan ikiye bölün. Yumurtaları çırpın ve yarısını ıspanağa karıştırın. Ispanakları simitlerin üzerine yayın. Kalan çırpılmış yumurtayı çatalla ezdiğiniz peynirle karıştırın ve simidin üzerine dökün. Pul biberi serpin ve fırında 15-20 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

