



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİTTE İSPANAK

- 1 demet ıspanak (sadece ince kıyılmış yaprak olarak)
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 3 yemek kaşığı arzu edilen bir çeşit ufalanmış peynir
- 1 tutam karabiber tuz
- 1 tutam pulbiber
- 2 yemek kaşığı kaşar rendesi

Soğanı yağ ile birlikte sote edin, üzerine ıspanağı ilave edin, yüksek ateşte suyunu çektirin kenara alın, ılımasını bekleyin, çırpılmış yumurta, beyaz peynir, tuz, karabiberi ilave edin karıştırın, karışımı ortadan ikiye bölünmüş simitlerin üzerine yerleştirip rende kaşar ve pul biber ile süsleyip servise sunun.

