



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YUFKADA İSPANAKLI TART

KAÇ KİŞİLİK: 6

HAZIRLAMA SÜRESİ: 20 dk

PIŞME SÜRESİ: 30 dk

Malzemeler:

- 700 gr ıspanak
 - 2 yufka
 - 2 diş sarımsak
 - 4 çorba kaşığı sıvıyağ
 - 4 dilim pastırma
 - 3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
 - 1 yumurta sarısı
 - Tuz, karabiber
- Beşamel sos:
- 1.5 su bardağı süt
 - Yarım su bardağı un
 - 50 gr margarin
 - 1 tutam muskat
 - Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

* İspanağı temizleyip ince ince doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın. 2 kaşık sıvıyağı tavada kızdırıp ıspanak ve sarımsağı hafif sote edin. 1 tutam tuz ve karabiber serpin. İspanak hafif yumuşayınca ateşten alın.

* Beşamel sos için; margarini tencerede eritip unu ilave edin. Sütü azar azar ekleyerek yedirip koyulaşmaya kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. 1 tutam tuz ve muskat serpin. Ateşten alıp üzeri kapalı olarak muhafaza edin.

* Yufkanın birini ufak parçalara bölün. 24 cm çapında, 3-4 cm derinliğindeki yuvarlak fırın kalıbını yağlayıp bütün yufkayı kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Yufkanın kalıbın dibine ve kenarlarına iyice yapışmasını sağlayıp içine fırçayla kalan sıvıyağı sürün. Yufka parçalarını yerleştirin.

* Hazırladığınız ıspanaklı karışıma pastırma ve beşameli ekleyip karıştırın. Yufkanın içine yayın. Dışa sarkan yufkanın kenarlarını içe doğru kıvrın ve hafif büzün. Yufkanını kenarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında peynir iyice eriyinceye kadar pişirin. Servis tabağına alıp dilimleyerek servis yapın.