

MARMARİNE

Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı

Temizlediğiniz ıspanakları haşlanmış suya ekleyerek 3 -5 dakika pişirin. Fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın. Geniş bir kâsede yumurtaları çırpın, içerisine rendelenmiş peynir, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice süzdüğünüz ıspanakları fırın tepsisine yayın. Üzerine yumurtalı karışımı dökerek yayın. 180 derece fırında 15-20 dakika pişirerek servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.