

Ispanakli Qesadilla

Malzemeler

- 1 adet tortilla ekmegi
- 1 tatli k. tereyagi
- 300 gr. ispanak
- 1 adet kuru sogan
- 2 yemek k. zeytinyagi
- Tuz, karabiber
- 1 su b. rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Sogani yemeklik dograyip zeytinyagini isittiginiz tavada yumusayana kadar kavurun. Uzerine guzelce yikanmis ve dogranmis ispanaklari ilave edip kavurmaya devam edin. Baharatlari da ekleyip birkac dakika daha kavurun ve kenara alin. Tereyagini eritip isittiginiz tavaya tortilla ekmeginizi koyun. Ekmegin yarisina hazirladiginiz harci yayin ve uzerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Diger yarisini ustune kapatın ve arkali onlu kasar peynirler iyice eriyinceye kadar pisirin. Dilimleyerek servis tabagina alin.