



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFTLİK USULÜ İSPANAKLI EKMEK

1 adet pırasa  
15 gr tereyağ  
3 dal taze kekik  
2.5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
2 adet yumurta  
1.5 su bardağı süt  
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)  
5 dal fesleğen  
150 gr beyaz peynir  
150 gr ıspanak

İspanağı temizleyip doğrayın. Pırasayı temizleyip küçük kesin. Tereyağını tavada eritin. Pırasa ve kekik yapraklarını ilave edip soteleyin. Pırasa yumuşayana kadar pişirin. İspanakları ekleyip 5 dakika pişirerek suyunu iyice çektin. Unu çukur bir kaba eleyin. Kabartma tozu, iki yumurta, süt, kaşarpeyniri, karabiber, fesleğen, beyaz peynirin dörtte üçü ve ıspanaklı karışımı ilave edip yoğurun. Hamuru un serpilmiş zemine alıp yoğurmaya devam edin. Hamuru 3 eşit bezeye ayırın. Bezeleri 36 santim uzunluğunda rulo haline getirin. Rulo hamurları örgü yapıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Kalan beyaz peyniri üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Ilık servis yapın.