



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK İÇİNDE İSPANAKLI BILDİRCİN YUMURTASI

200 gr. un
200 gr. katıyağ
1 adet yumurta
300 gr. ıspanak
10 adet bıldırcın yumurtası
1 orba kaşığı süt
Yeterince tuz
Biber

Unu bir masaya döküp ortasını havuz gibi açın. İçine oda sıcaklığında yumuşamış katıyağı, sütü ve çırpılmış bir adet yumurtayı katın. İki tutam tuz ekip, iyice yoğurun Kulak memesi yumuşaklığına gelince yuvarlayıp serin, bir yerde yaş bez altında iki saat bekletin. Ispanakları temizleyip, ayıklayın. İki dakika kaynar tuzlu suda haşlayın. Sudan çıkarıp sıkarak bütün suyunu akıtın. 20 gr. katıyağ ile az bir şey bir tencerede hafif ateş üzerinde öldürün. Bir turta kalıbını yağlayın. İçine hazırladığınız hamuru yayın. Çatalla hamurun üzerinde delikler açın. Az bir şey öldürölmemiş ıspanağı hamurun üzerine yerleştirin. Üzerine biraz karabiber serpip, önceden ısıtılmış fırına sürüp, 220 derecede 20 dakika pişirin. Bu ara bıldırcın yumurtalarını 20 gr. katıyağ içinde pişirin. Beyazı katılınca, sarının etrafındaki beyazı yuvarlak şekilde kesip, hazırlayın. Fırında pişen ıspanaklı ekmeğı çıkarın. Kalıptan çıkarıp üzerine hazırladığınız yumurtaları dizin. Sıcak sıcak hemen ikram edin.