



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ISPANAKLI POĞAÇA

250 g margarin, 1 subardağı yoğurt, 1 çay bardağı ayçiçek yağı, 5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Ertesi günü yarım kilo ispanağı doğrayın 1 kuru soğan rendelenir 4 yemek kaşığı ayçiçek yağında kavrulur. Bir çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber eklenir. Arzuya göre peynir katılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır, yarısına iç konur kapatılır, üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta dereceli fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Çeşnili Poğaçaya için tıklayın](#)

---