



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI POĞAÇA

MALZEMELER

2.5 su bardağı un
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı su
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çay kasığı kabartma tozu
Tuz
İçine :
Yarım kg ispanak
250 gr beyaz peynir
Üzerine :
2 Adet yumurta aki
Siviyag
Çörekotu

YAPILIŞI

Öncelikle hamuru hazırlayın.

Bunun için un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp, yogurarak yumusak bir hamur hazırlayın.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Bu arada içini hazırlayın.

Ispanakları ayıklayıp, yıkayın.

Suyunu iyice süzün.

Ispanak yapraklarını ince ince doğrayın.

Derince bir kaptan beyaz peynir, bir miktar zeytinyağı ve ispanakları karıştırın.

Dolaptan çıkardığınız hamuru mardane ile 3-4 milim kalınlığında açın.

Açtığınız hamurdan kahve fincanı yardımıyla yuvarlaklar kesin.

Artan hamurları yeniden yogurup, açın.

Hamur bitene kadar kesme işlemine devam edin.

Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta akını sürün.

Yuvarlak hamurun bir yarısına hazırladığınız içten bir miktar yerleştirin ve diğer yarısını üzerine kapatın.(yarım ay şekli gibi)

Pogaçaların üzerine siviyag sürüp, çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında 35 dakika kadar pişirin.

[ML® Ispanaklı Poğaçaya için tıklayın](#)



Fotoğraf "zeyrek" tarafından gönderildi. 23.03.2015