ISPANAKLI POĞAÇA

MALZEMELER
2.5 su bardagi un
1 Adet yumurta
1 Çay bardagi su
1 Çay bardagi zeytinyağı
1 Çay kasigi kabartma tozu
Tuz
Içine :
Yarim kg ispanak
250 gr beyaz peynir
Üzerine :
2 Adet yumurta aki
Siviyag
Çörekotu

YAPILIŞI
Öncelikle hamuru hazirlayin.
Bunun için un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karistirip, yogurarak yumusak bir hamur hazirlayin.
Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin.
Bu arada içini hazirlayin.
Ispanaklari ayiklayip, yikayin.
Suyunu iyice süzün.
Ispanak yapraklarini ince ince dograyin.
Derince bir kapta beyaz peynir, bir miktar zeytinyağı ve ispanaklari karistirin.
Dolaptan çikardiginiz hamuru mardane ile 3-4 milim kalinliginda açin.
Açtiginiz hamurdan kahve fincani yardimiyla yuvarlaklar kesin.
Artan hamurlari yeniden yogurup, açin.
Hamur bitene kadar kesme islemine devam edin.
Yuvarlak yufkalarin üzerine yumurta akini sürün.
Yuvarlak hamurun bir yarisina hazirladiginiz içten bir miktar yerlestirin ve diger yarisini üzerine kapatin.(yarim ay sekli gibi)
Pogaçalarin üzerine siviyag sürüp, çörekotu serpin.
Önceden isitilmis 230 dereceli firinda 35 dakika kadar pişirin.

ML® Ispanaklı Poğaça için tıklayın

Fotoğraf "zeyrek" tarafından gönderildi. 23.03.2015

© lezzetler.com tarif no:4299 • adı:Ispanaklı Poğaça • gönderen:bcigerli • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:10