



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI POĞAÇA

2 yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağı
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
10 adet ıspanak yaprağı
eyrek demet maydanoz
2,5 su bardağı un
İçi için:
50 gram tuzsuz köy peyniri

Derin bir kabin içine yumurta, yoğurt, sıvıyağı koyup iyice karıştırın. ıspanağı da kaynar suya koyun, 3 dakika haşladıktan sonra szn, suyunu iyice sıkın. İçine maydanozu ekleyip robotta kıyın. Bu yeşil karışımı yumurtalı karışıma koyup karıştırın ve üzerine un, kabartma tozu, karbonat ekleyin. Gerekirse biraz daha un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp elinizle açın ve içine iri kesilmiş köy peynirinden koyun, kapatın. Hepsini tepsiye dizin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Çayın yanında muhteşem lezzetli pir poğaça olduğunu söyleyebilirim.