



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALIM YEŞİLİM SARIM

Ayşe Tüter

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 çay bardağı ıspanak püresi
1 çorba kaşığı domates salçası
250 gr. margarin
İçin:
100 gr. beyaz peynir
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
Susam
Çörekotu
Haşhaş

Margarin eritin, soğutun. Yoğurt, kabartma tozu ve elenmiş unu hamur yapın. Hamuru üçe bölün. Bir parçasına ıspanak püresi koyun yoğurun. İkinci parçasına bir çay kaşığı kırmızı biber ve salça ekleyip yoğurun. Ceviz ile beyaz peyniri ezin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bir parça kopartıp elinizde açın, bir tatlı kaşığı iç koyun poğça yapar gibi kapatın, yağlanmış tepsiye dizin. Bütün hamurlara aynı işlemi yapın, üzerine yumurta sarısı sürün, susam çöre otu haşhaş serpin 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.