



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI ATIŞTIRMALIKLAR

150 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Adet maya
2 Bardak süt
3 Bardak un
1 Aldığı kadar tuz
3 Adet yumurta
100 gr ıspanak

Maya, süt, SANA MARGARİN, yumurta, sirke ve tuz birlikte karıştırın. Sonra azar azar un ilave ederek, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Hamurun bir parçasını alıp, tepsi büyüklüğünde açın ve margarin sürün. Daha sonra diğer parçayı da aynı şekilde açıp, üzerine yerleştirin ve yine margarin sürün. İki yandan karşılıklı katlayın ve margarin sürün. Sonra öbür iki yandan da katlayın.(kete gibi) Hamuru buzdolabında 30-35 dakika bekletin. hamuru açıp içine ıspanaklı harcı yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırında pişirin