



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BAYAT EKMEK GÖZLEMESİ

250 gram rondodan çekilmiş bayat ekmek
4 su bardağı un
1 çorba kaşığı yağ
Yeteri kadar su
2 çay kaşığı tuz
1 adet soğan
4 çorba kaşığı yağ
1 demet ıspanak
1 adet hacı
5 dal maydanoz
yarım demet tane nane
1 tutam pul biber
1 tutam dereotu

Harç için kıyılmış soğanı yağda kavurun. Kıyılmış ıspanak kıyılmış nane maydanoz dereotunu ekleyip 5 dakika daha kavurun baharatını tuzunu ekleyip altını kapatın.

Bayat ekmeği rondodan geçirip, su ile ıslatın. Un, tuz ve azar azar su ekleyip, yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük bezeler koparıp, unlanmış tezgahta pasta tabağı büyüklüğünde açın. Bir adet yufkanın bir yarısına ıspanaklı harçtan koyup, diğer yarısını üzerine kapatın. Sacda veya yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartın. Üzerlerine yağ sürüp ılık olarak servis yapın.

