



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI EKMEK

PIZZA HAMURU

25 gr.taze maya

2,5 fincan su

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı yağla margarini

5 fincan un

İÇİ

750 gr ıspanak

Yarım çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı küçük hindistancevizi rendesi

3 domates

4 çorba kaşığı peynir rendesi

YAPILIŞI

Bir kaba mayayı elinizde ovuşturarak koyun. Suyu parmağınızın dayanabildiği kadar ılıtıp mayaya ilave edin. Mayayı karıştırıp eritin. Tuzu, yağı, unu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi için gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Sonra kabarması için 30 dakika bekletin. Öte yandan ıspanağı temizleyip yıkayın. Sadece yapraklarını, az tuzlu suda haşlayıp ve süzgece koyarak süzün. Hamuru dört eşit parçaya ayırın. Her birini 20 cm. Çapında daireler halinde açın. Hamurların ortasına küçük hindistancevizi rendesi serpilmiş ıspanakları, kabuksuz domates dilimlerini ve rende peyniri paylaşırın. Hamurun bir yarısını diğerinin üzerine kapayın. 15 dakika daha bekletin ve 250 derece hararetindeki fırında 20 dakika pişirin.