



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KURABIYE

2.5 su bardağı un,
1 adet yumurta,
1 çay bardağı su,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
tuz.

İçine:

yarım kg ıspanak,
250 gram beyaz peynir,
1 çay bardağı zeytinyağı.

Üzerine:

2 adet yumurta akı
sıvıyağ,
çörekotu

Önce hamuru hazırlayın. Bunun için, un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp, yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Ispanakları ayıklayıp, yıkayın. Suyunu iyice süzün. Yapraklarını ince ince doğrayın. Derince bir kapta, beyaz peynir, bir miktar zeytinyağı ve ıspanakları karıştırın. Dolaptan aldığınız hamuru, merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan kahve fincanı yardımıyla yuvarlaklar kesin. Artan hamuru yeniden yoğurup, açın. Hamur bitene kadar kesme işlemine devame din. Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta beyazı sürün. Bir yarısına hazırladığınız içi yerleştirin. Diğer yarısını üzerine kapatın. Kurabiyelerin üzerine sıvıyağ sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında 35 dakika kadar pişirin.