



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI POĞAÇA

300 gram ıspanak yaprağı
1 su bardađı süt
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı mahlep
1 yumurta
2,5 su bardađı un
1 orba kaşığı Őeker
İçi için:
100 gram peynir
2 orba kaşığı erimiŐ tereyağı

Öncelikle ıspanakları mutfak robotundan geçirip pre yapın. Derin bir kabın içine alıp üzerine, unu ve mayayı karıŐtırıp ortasını aın. İçine ılık süt, tereyağı, yumurta akı, mahlep ve Őekeri koyup elinizle iyice yoğurun. YumuŐak hafif ele yapıŐan bir hamur olmalı. Bu hamuru 25 dakika dinlendirdikten sonra parçalara kopartıp top top yapın ve elinizle açıp içine erimiŐ tereyağı sürüp peynir koyun. Katlayıp tepsiye dizin. zerine yumurtanın sarısını sürüp 190 derecedeki fırında 35 dakika piŐirin.

