ISPANAKLI POĞAÇA

1 paket margarin
2 adet yumurta (1 sarısı ayrılacak)
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 demet ıspanak
1 baş soğan
1 avuç ezilmiş beyaz peynir
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Evvela iç hazırlanır. Ispanak yıkanır, ince kıyılır, soğan da ince kıyılır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine yağ gezdirilir, tuz serpilir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Bu arada yumuşak margarin ve diğer hamur malzemesiyle hamur yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Ispanak süzgece çıkarılır, soğuyunca peynir eklenir. Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Yarısına iç konur hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır. Yağalanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak 185 derece fırında pişirilir.

ML® Mısır Unlu Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22228 • adı:Ispanaklı Poğaça • gönderen:cemre02 • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:28