



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI POĞAÇA

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
400 gram ıspanak
3 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
3 orba kaşığı tereyağı
Aldığı kadar un
100 gram beyaz peynir

Yumurta ve yoğurt bir kaptan iyice karıştırın. Ispanaklar sıcak suda 2 dakika haşlayıp, süzün ve robottan geçirin. Bu püreyi, yoğurt ve yumurta karışımına ekleyin. İçine tereyağı, bir miktar un, kabartma tozu, karbonat ve limon suyu ile unu ilave ederek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâhta açın ve bardak ağzı ile yuvarlak kesip, ortasına ezilmiş beyaz peyniri koyun. Yarım ay şeklinde kapatıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.

[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)



Fotođraf "filo" tarafından gönderildi. 03.12.2014