ISPANAKLI POĞAÇA

2 yumurta
1 çay barağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağı
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1çay kaşığı tuz
10 adet ıspanak yaprağı
Çeyrek demet maydanoz
2,5 su bardağı un
İçi için:
50 gram tuzsuz köy peyniri

Derin bir kabın içine yumurta, yoğurt, sıvıyağı koyup iyice karıştırın. Ispanağı da kaynar suya koyun, 3 dakika haşladıktan sonra süzün, suyunu iyice sıkın. İçine maydanozu ekleyip robotta kıyın. Bu yeşil karışımı yumurtalı karışıma koyup karıştırın ve üzerine un, kabartma tozu, karbonat ekleyin. Gerekirse biraz daha un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp elinizle açın ve içine iri kesilmiş köy peynirinden koyun, kapatın. Hepsini tepsiye dizin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Çayın yanında muhteşem lezzetli pir poğaça olduğunu söyleyebilirim.

© lezzetler.com tarif no:70164 • adı:Ispanaklı Poğaça • gönderen:bol kepçe • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:41