



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI POĞAÇA

4 adet ıspanak yaprağı
5 dal maydanoz yaprađı
2 adet yumurta
120 gram tereyađı
2,5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
2 adet haşlanmış patates
100 gram kaşar peyniri rendesi
Tuz, karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peynir ve maydanozu da ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de içine ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaşırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp çörekotu serpip tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak ikram edin.