ISPANAKLI SABANEH

ekmek hamuru için;
500 gr. un
kuru maya
şeker
su
bir çay kaşığı tuz
içi için:
ıspanak
1 soğan
15 adet ceviz içi
zeytinyağı
tuz
biber

Bütün hamur malzemesini birleştirerek yumuşak ve elastik bir hamur elde edene kadar su ekleyerek hamur hazırlayın, sıcak bir yerde iki katına çıkana kadar mayalanmasını sağlayın.
İçi hazırlayın: ıspanakları temizleyin. Bir küçük kapta yağı kızdırın küçük doğranmış soğanları kavurun, tuz ve biberi ekleyin, ıspanağı ve cevizi ekleyin, kavurun.
Hamuru bir kaç milimetre kalınlığında ve 7-8 santim çapında açın. İçine hazırladığınız içten koyup yarım daire şeklinde katlayın.
180-200 derece ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:34679 • adı:Ispanaklı Sabaneh • gönderen:pelteme • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:28