



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TART

12 orba kaşığı un
4 orba kaşığı margarin
Yarım kg. ıspanak
1 adet yumurta
3 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Bir kaba 10 çorba kaşığı un, margarin, yumurta ve yoğurdu aktarıp, yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp, yarım saat dinlendirin. Bu arada tavaya bir çorba kaşığı tereyağını koyup, kızdırın. İçine kalan iki çorba kaşığı unu ekleyip, iki dakika kavurun. Ardından zerine sütü, tuzu ve karabiberi ekleyip, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Bir tencerede bir kaşık yağ ile doğranmış soğanı iki-üç dakika kavurun. zerine ince kıyılmış ıspanak yapraklarını ekleyip, suyu çekene dek pişirin. Dinlenmiş hamuru yağlanmış tart kalıbına koyup, yayın. zerine ıspanaklı harcı dseyip, rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021