



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIYMALI İSPANAKLI PERVANE TART

100 gr margarin
500 gr un
150 ml ılık su ile
50 ml elma sirkesi
2 çay kaşığı tuz

Harcı için:

350 gr hafifçe haşlanmış ıspanak
350 gr lor peyniri
100 gr rendelenmiş parmesan peyniri
250 gr kıyma
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kurutulmuş ekme kırıntısı

Hamuru için bütün malzemeleri bir mikser yardımı ile veya elde karıştırın ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Bir buzdolabı poşetine alın ve iç harcı hazırlayınca kadar oda ısısında bekletin.

İspanakları kaynayan tuzlu suda haşlayın ve sularını sıkın ve kıymayı kavurup lor peyniri ile karıştırın.

Yumurtayı ekleyin.

Rendelenmiş parmesanı, tuzu ve karabiberi ekleyin ve karıştırın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Hamuru ikiye bölün.

Bir merdane veya oklava yardımı ile 30 cm çapında iki daire oluşturun. hamuru yağlı kağıt serilmiş tepsiye alın.

Üzerine ekme kırıntılarından yayın.

Harcı yerleştirin ve üzerine tekrar ekme kırıntısı serpin. Hamuru üzerine örtün.

Kenarlarını çatal ile şekillendirerek kapatın ve bir pizza kesici ile düzgünce yuvarlayarak fazla hamuru kesin.

Hamurun ortasına bir kase koyun ve çevresini bir çatal veya kürdan ile delerek işaretlerin.

Keskin bir bıçak kullanarak 3 cm kalınlığında dilimler kesin.

Kestiğiniz dilimleri döndürün ve şekildeki hale getirin.

180 derece ısıtılmış fırında 30 dk pişirin.



