



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASHAK

Malzemeler:

250 gr un

1/2 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı ılık su

tuz

1 demet kuşkonmaz

1 adet enginar konservesi

parmesan rendesi

Yapılışı:

Unun ortasına yağ, tuz ve su konur ve hızla yoğrulur. 30 dakika sıcak bir yerde beklemeye bırakılır.

Kuşkonmazlar temizlenip sıcak suda 2 dakika haşlanır. Tavaya biraz zeytinyağı konur, doğranmış

kuşkonmazlar ve enginarlar 2-3 dakika kavrulur, tuz ve karabiber eklenir, soğumaya bırakılır. Hamur 3'e ayrılır.

Her biri dikdörtgen şeklinde olabildiğince ince açılır.

Biraz zeytinyağı ile yağlanıp, hazırlanan iç konulur, üzerine parmesan rendesi serpilir, rulo şeklinde katlanır, üzeri tekrar yağlanır. 180 derece sıcak fırında 30-40 dakika pişirilir.