



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK MISIRLI ISPANAKLI KİŞ

60 gr yağ
225 gr un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı silme kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
250 gr ıspanak
1 adet kuru soğan
100 gr krema
2 çorba kaşığı un
100 gr taze kaşar peynir
1 adet yumurta
4 veya 5 adet bebek mısır
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber

Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın.

Ortasına 1 yumurta, oda sıcaklığında yumuşatılmış sanayağı süt, kabartma tozu ve tuzu ilave edip karıştırın. Hamur haline gelmeye başlayınca elinizle toparlayıp yoğurun ve hamuru top yapıp streç folyoya sarın.

Buzdolabında 10 dakika bekletin.

İç malzemeyi hazırlamak için küp küp doğranmış soğan, yıkanıp süzölmüş ve doğranmış ıspanağı yağla birlikte kavurun soğumaya bırakın.

Soğuyan ıspanağa kaşar peynir rendesi, un, yumurta, tuz ve kremayı ekleyip karıştırın.

Bu esnada arzu ederseniz karabiber, kırmızı biber gibi baharatlarda ekleyebilirsiniz.

Hamuru 20-22 cm çapında merdane ile açın.

Yağlanmış tart kalıba hamuru yerleştirin.

İspanaklı iç dolguyu içine doldurun ve enson bebek mısırları dizin önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

