



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPMA (ÇANAKKALE)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

350-400 gram ıspanak
1-2 dal taze soğan
500 gram un
500 ml. su
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı zeytinyağı

İspanakları iyice yıkayıp temizleyin ve ince ince doğrayın.

Ardından bir süzgeçte suyun iyice süzülmesi için bekletin.

Taze soğanları ince ince doğrayın ve kuruyan ıspanaklarla karıştırın.

Bir kaba un ve suyu alıp, boza kıvamına gelene kadar çırpın.

Kıvamı aldıktan sonra tuzu ekleyin ve karıştırın.

Yuvarlak geniş bir tepsiyi yağlayın ve boza kıvamındaki karışımın yarısından fazlasını tepsiye dökün, düzgün bir şekilde yayın.

Üzerine ıspanaklı karışımı eşit bir şekilde serpin, tüm yüzeyi kaplayacak şekilde yayılmasına dikkat edin.

Son olarak, boza kıvamındaki karışımın kalan kısmını ıspanakların üzerine dökün, ama ıspanakları tamamen kapatmamaya özen gösterin.

Eğer hamur çok koyu kıvamlıysa, biraz su ekleyerek kıvamını açabilirsiniz.

Yumurta sarısı ve sıvı yağı karıştırın.

Bu karışımı, tepsinin üzerine sürün.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırına tepsiyi yerleştirin ve üzeri kızarana kadar, yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Çırpmayı fırından aldıktan sonra biraz dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

