



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ İSPANAKLI SAÇTA BÖREK

100 Gr Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet kuru soğan
4 Su Bardağı un
1 Yemek Kaşığı TOZ maya
400 gr ıspanak
2 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı pul biber
200 gr çökelek

YOĞURMA KABINIZIN İÇİNE UN,MAYA VE TUZ KOYUN.YETERİNCE SU EKLEYEREK SERT SAYILACAK BİR HAMUR YOĞURUN.AYRI BİR YERDE KÜP DOĞRANMIŞ KURU SOĞANLARINIZI 3 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE KAVURMAYA BAŞLAYIN.SOĞANLAR YUMUŞAYINCA YUMURTALARI KIRIN VE PİŞİRİN. SOĞUYAN YUMURTANIN İÇİNE ÇÖKELEĞİNİZİ EKLEYİN. YIKANMIŞ DOĞRANMIŞ İSPANAKLARINIZI KATIN.TUZ VE BAHARAT EKLEYEREK TATLANDIRIN.HAMURUNUZDAN BEZELER KOPARIN.UN VE OKLAVA YARDIMIYLA YUFKANIZI AÇIN.İÇ HARCİ YUFKAYA YAYIN.ÜZERİNİ KAPATMAK İÇİN TEKRAR BİR YUFKA AÇIN VE HARCİN ÜZERİNİ KAPATIN.TABAK YARDIMIYLA KENARLARINI KESEREK ŞEKİL VERİN. SAÇTA PİŞİRİN.KALAN SANA KLASİK MARGARİNLE YAĞLAYARAK SERVİS YAPIN.