



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FATAYER (SURIYE)

2 su bardağı un
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı instant maya
Yarım su bardağı ılık su
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
İç harcı için:
500 gram ıspanak
2 yemek kaşığı süt
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı sumak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Un ve mayayı geniş bir kasede karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyip harmanlayın ve 10 dakika yoğurun. Hamuru parçalara ayırıp bir tepsiye dizin ve üzerini örterek mayalanmasını bekleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Soğanı da küp şeklinde doğrayın ve biberle karıştırın. Tuz, karabiber, sumak ekleyip harmanlayın. Ispanakları ince ince doğrayıp, üzerine tuz döküp elinizle ovalayın. Ispanakları sudan geçirerek soğanlı karışıma ekleyin. Limon suyunu üzerine dökün. Bezeleri merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortalarına ıspanaklı harçtan yerleştirin ve üçgen şeklinde kapatın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizip üstlerine süt sürün. 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

