



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HAMURLU İSPANAK

Malzemeler:

Hamur için:

- 300 gram un
- 50 gram tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kaşık maya
- 1 çimdik tuz

Harcı için:

- 1 kilo ıspanak
 - 300 gram beyaz peynir
 - 50 gram kaşar peynir
 - 1 paket margarin
 - 1 adet yumurta
 - 70 gram un
 - 1 fiske ceviz-i bevva
 - Yarım litre süt
 - Yeteri kadar tuz
- #### Süslemek için:
- 1 adet yumurta
 - 100 gram kuyruk yağı veya içyağı

Hazırlanışı:

Bir turta kalıbını yağlayıp unlandıktan sonra bir kenarda bekletin. Hamuru yaparken önce tezgaha unu eleyerek boşaltın. Üstüne kalan tereyağı, zeytinyağı, içinde tuz eritilen 1 çorba kaşığı ılık su ve mayayı dökün. Unu iyice malzemelerle birlikte yoğurarak hamur kıvamına getirin. Daha sonra yağ kağıdına sararak buzdolabına koyun. Ispanakları bol suda iyice yıkayarak temizleyin ve kaynar tuzlu suda haşlayın. Kaynadıktan sonra süzerek ince ince kıyın. İçine ceviz-i bevva, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peynir ekleyip karıştırın. Bir kasede margarini eritin. Hızlı hızlı karıştırırken elekten geçirilen unu azar azar katarak yedirin. Yağlı unu 1-2 dakika kavurduktan sonra üzerine sicim gibi ince kaynar süt akıtın. Karışımı iyice birbirine yedin. Tuz serpiştirdikten sonra 5 dakika kadar karışımı pişirin. Ispanağın içine döküp karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Ispanaklı karışım iyice soğuduktan sonra üzerine yumurtanın sarısını döküp iyice yedin. Başka bir kaptaki yumurtanın akı