



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ARAKAT ÇÖREĞİ

1 paket yaş maya
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı ayran
Yarım su bardağı su
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç iin:
1 demet ıspanak
1 su bardağı lor peyniri
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Listede yer alan malzemelerle ele yapışmayan bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Bu arada güzel yıkanmış ıspanaklar orta büyüklükte doğranır, tuz eklenir ve biraz gevşeyene kadar ovulur. Zeytinyağı, lor peynir ve pul biber eklenerek karıştırılır. Hamurun yarısı yağlanmış fırın kabına elle bastırarak yerleştirilir üzerine ıspanaklı harç konur. Kalan hamur da üzerine yayılır. Fırçayla yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan yarım saat sonra ıslatılmış bıçakla kare kare kesilir, servis tabağına dizilir.