



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BILDIRCIN YUMURTASI

MALZEMESİ

200 gr. un
200 gr. katıyağ
1 adet yumurta
300 gr. ıspanak
10 adet bildircin yumurtası
1 orba kaşığı süt
Yeterince tuz
Biber

YAPILIŞI:

Unu bir masaya döküp ortasını havuz gibi açın. İçine oda sıcaklığında yumuşamış katıyağı, sütü ve çırpılmış bir adet yumurtayı katın. İki tutam tuz ekleyip, iyice yoğurun Kulak memesi, yumuşaklığına gelince yuvarlayıp serin, bir yerde yaş bez altında iki saat bekletin. Ispanakları temizleyip, ayıklayın. İki dakika kaynar tuzlu suda haşlayın. Sudan çıkarıp sıkarak bütün suyunu akıtın. 20 gr. katıyağ ile az bir şey bir tencerede hafif ateş üzerinde öldürün. Bir turta kalıbını yağlayın. İçine hazırladığınız hamuru yayın. Çatalla hamurun üzerinde delikler açın. Az bir şey öldürülmemiş ıspanağı hamurun üzerine yerleştirin. Üzerine biraz karabiber serpik, önceden ısıtılmış fırına sürüp, 220 derecede 20 dakika pişirin.

Bu ara bildircin yumurtalarını 20 gr. katıyağ içinde pişirin. Beyazı katılınca, sarının etrafındaki beyazı yuvarlak şekilde kesip, hazırlayın. Fırında pişen ıspanaklı ekmeği çıkarın. Kalıptan çıkarıp üzerine hazırladığınız yumurtaları dizin. Sıcak sıcak hemen ikram edin.