



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI ÇAMUR ÇÖREK

1 paket instant maya  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı su  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 demet ıspanak  
1 adet kuru soğan  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Alabildiği kadar un

Maya, su karıştırılır. Üzerine süt, yumurta tuz ve yumuşak kıvam alana kadar un eklenir yoğrulur. Hamur 1 saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine çok ince doğranmış ıspanak ve az tuz atılır. Hızlı ateşte solana dek kavrulur. Soğumaya bırakılır. Dinlenen hamura ıspanaklı karışım katılır ve kıvam alana kadar un eklenerek orta sertlikte hamur yapılır. Hamur yarım saat daha dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye aralıklı sıralanır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Ispanaklı Çörek için tıklayın](#)[ML® Ispanaklı Poğaçaya için tıklayın](#)

---