



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÇÖREK

200 gram ıspanak
2 adet yumurta
1 ay bardağı zeytinyağı
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 adet soğan
Karabiber
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar elenmiş un

Soğanı yemeklik doğrayın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağında kavurun. Daha sonra ince kıyılmış ıspanağı ilave edin. 1-2 dakika karıştırın. Karabiber ve tuzunu da ilave edip, soğumaya bırakın. Diğer tarafta un, 1 adet yumurta, 1 çay bardağı zeytinyağı, tereyağı, süt ve kabartma tozunu karıştırıp, sert bir hamur elde edene kadar un ekleyerek yoğurun. 1-2 Soğuyan ıspanağı da blendırdan geçirip, hamura katın ve yoğurun. 3 Hamura ıspanağı katınca yumuşar, bu nedenle biraz daha un katıp orta sertlikte bir hamur elde edin. 4 Hamuru uzun bir rulo oluşturacak biçimde boyuna yuvarlayıp, sonra iki ucunu birleştirerek, yağlanmış tepsiye koyun. zerine yumurta sarısı sürün. Dilerseniz hamurdan bir miktar ayırarak reğin üzerini şekilli olarak süsleyebilirsiniz. 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

