



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI ÇÖREK

2.5 su bardağı un,
1 adet yumurta,
1 çay bardağı su,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
tuz.

İçine:

Yarım kg. ıspanak,
250 gram beyaz peynir,
1 çay bardağı zeytinyağı.

Üzerine:

2 adet yumurta akı,
sıvıyağ,
çörekotu

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp, yoğurarak yumuşak bir hamur ede edin.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Ispanakları ayıklayıp, yıkayın. Suyunu iyice süzün. Yapraklarını ince ince doğrayın.

Derince bir kaptan, beyaz peynir, bir miktar zeytinyağı ve ıspanakları karıştırın. Dolaptan aldığınız hamuru, merdane ile 3-4 mm. kalınlığında açın.

Açtığınız hamurdan kahve fincanı yardımıyla yuvarlaklar kesin. Artan hamuru yeniden yoğurup, açın. Hamur bitene kadar kesme işlemine devam edin. Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta beyazı sürün. Bir yarısına hazırladığınız içi yerleştirin.

Diğer yarısını üzerine kapatın. Kurabiyelerin üzerine sıvıyağ sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 230 derece fırında 35 dakika kadar pişirin.

[ML® Ispanaklı Poğaçan için tıklayın](#)

[ML® Ispanaklı Çörek için tıklayın](#)