



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI ÇÖREK

Malzemeler:

125 gram margarin
1 fincan sıvı yağ
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
Yeteri kadar tuz
1 adet soğan
Yarım demet ıspanak
100 gram beyaz peynir
Alabildiği kadar un
1 bardak süt
2 adet patates
2 adet yumurta

Hazırlanışı:

Bir kase içersinde ılık sütün içine şeker ve maya koyarak karıştırın. Üzerini kapatarak mayalanmaya bırakın. Elenmiş unun içine oda sıcaklığında margarin, sıvı yağ, tuz, haşlanıp rendelenmiş olan patatesi, 2 adet yumurtanın akı ve 1 tanesinin sarısı olacak şekilde karışıma ekleyin. Kabarmış olan mayayı içine katarak yoğurun. Orta yumuşaklıkta bir hamur yapın. Tekrar mayalanmaya bırakın. Diğer tarafta küçük doğranmış soğanı sıvı yağda pembeleşinceye kadar pişirin. Yıkanmış olan ıspanakları keserek, soğanla suyu çekilinceye kadar kavurun. İçine peynir katarak soğumaya bırakın. Kabaran hamurdan 1 avuç alarak merdaneyle 1 santim kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbıyla 2 tane kesin. Birinin içine soğumuş olan iç malzemeler koyun, diğer yuvarlak hamuru üzerine kapatın ve kalıpla kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Diğerlerini de aynı şekilde yaparak yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıttığınız ve 180 dereceye ayarladığınız fırında pişmeye bırakın.