



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI EKMEKÇİKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Ispanaklı karışım için:  
250 g ispanak yaprağı  
0,5 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domates  
150 g tulum loru  
0,5 çay kaşığı karabiber  
Hamur:  
2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya  
0,5 çay bardağı ılık süt  
3 su bardağı un  
1,5 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 yumurta  
1 yumurta akı  
1,5 çay bardağı ılık süt  
1 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
1 çay kaşığı sıvı yağ

Ispanak yapraklarını yıkayın ve ince şekilde doğrayın. Üzerine tuzu ekleyin ve eliniz ile sıkarak fazla suyunu çıkarın. Derin bir kaba alıp üzerine kurutulmuş domates, tulum loru ve karabiberi ilave edin. Kaşık ile karıştırın. Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin. 3 su bardağı unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Üzerine tuz, toz şeker, sıvı yağ, yumurta, yumurta akı, süt ve ispanaklı karışımı ilave edin. Bir spatula veya kaşık ile iyice karıştırın. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru tezgaha alın ve 1 su bardağı unu azar azar ekleyerek alttan üste doğru toparlayın. Unun tamamını yedirdikten sonra hamuru 12 eşit parçaya bölün. Her birini elinizle yuvarlayıp fırın tepsisine sıralayın. Hamurların üzerini keskin bir bıçak ile 1 cm derinliğinde çarpı şeklinde kesin. Yumurta sarısını sıvı yağ ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169290 • adı:Ispanaklı Ekmekçikler • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.04.2025 - 14:52