



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÖZLEME

500 gr un
2 bardak su
2 tutam tuz
1 kg ispanak
2 tutam kırmızı biber
1 tutam karabiber
2 adet soğan
1 çorba kasesi kavrulmuş kıyma
1 paket margarin

Öncelikle un ve suyumuzu az tuz ekleyerek yoğuruyoruz hamur kıvamına geldikten sonra hamuru dinlenmesi için bırakıyoruz hamurumuz dinlenirken bizde bu esnada diğer malzemelerimizi hazırlıyoruz ispanağımızı çok büyük veya çok küçük olmayacak biçimde doğruyoruz dağa sonra soğanımızı da aynı şekilde doğradıktan sonra tavaya koyup rengini alması için haşlıyoruz tuzunu kıymasını biberlerini attıktan karıştırıyoruz rengini hafif aldıktan sonra ocaktan alıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz o soğurken bizde bu esnada hamurumuzu su bardağı altı şeklinde hamurumuzu koparıp koparıp yuvarlıyoruz ve yuvarladığımız hamurların üzerine un sepiştiriyoruz koparılan hamurun yüzü kurumasın diye yoksa yufka haline gelmez yuvarlama işlemi bittikten sonra ilk yuvarladığımız hamuru oklava ile açıyoruz orta boy tepsi şeklinde sonra hazırladığımız malzememizi hamurun yarısına seriyoruz ve hamurun diğer yarısını serdiğimiz malzemenin üzerine örtüyoruz ve kenarlarını elimizle sıkıyoruz pişerken açılmasın diye ve önceden ısıttığımız orta ateşdeki tavamıza yerleştirip pişiriyoruz arkası önü piştikten sonra margarin ile güzel bir biçimde yağladıktan sonra beklemeye bırakıyoruz çünkü aşırı sıcak olacaktır ispanaklı diğerlerine göre daha sıcak oluyor diğer hamurlarınızın işlemlerinide bu şekilde yaptıktan sonra yiyebilirsiniz.

