



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÖZLEME

Hamur için:

2 su bardağı un

Yarım su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İç için:

2 su bardağı taze ıspanak (ince doğranmış veya doğranmış)

1 su bardağı beyaz peynir (istediğiniz bir beyaz peynir çeşidi)

1 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı)

Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)

İlk olarak hamur için unu bir karıştırma kabına alın. Üzerine tuz ekleyin ve suyu yavaşça ekleyerek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar yoğurun.

Hamuru eşit büyüklükte parçalara ayırın ve her parçayı ince bir yufka şeklinde açmak için unlanmış bir zeminde merdane ile açın.

Açtığınız yufkaların içine beyaz peyniri ve ince doğranmış ıspanakları ekleyin. İsteğe bağlı olarak tuz ve karabiber de ekleyebilirsiniz.

Yufkayı dikkatlice katlayarak yarıya indirin, böylece iç malzeme yarıya sarılır.

Bir tavada sıvı yağı ısıtın. Katladığınız yufkaları bu yağda her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın.

Yaklaşık 2-3 dakika her iki tarafı için yeterli olacaktır.

Gözlemeleri sıcak servis yapın.

