



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÖZLEME

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

2 su bardağı un
Yarım su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Bir tutam tuz
200 gram ıspanak
Yarım su bardağı lor peyniri veya rendelenmiş beyaz peynir
Yarım kuru soğan
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Tuz, karabiber (damak zevkinize göre)

İspanakları iyice yıkayın ve ince doğrayın. Kuru soğanı da ince doğrayın.

Unu geniş bir kaseye alın. Ortasını havuz gibi açın.

Sıvı yağ, su ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Elde ettiğiniz hamur kıvamını alana kadar yoğurun. Gerekirse azar azar su ekleyebilirsiniz.

Yoğurduğunuz hamuru, streç filmle sarıp, 15-20 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru 6-8 eşit parçaya bölün. Her parçayı un serpilmiş tezgah üzerinde merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.

Açtığınız hamurun yarısına ıspanaklı iç harcı paylaşın. Üzerine lor peyniri veya rendelenmiş beyaz peyniri serpin.

Diğer yarısını üzerine kapatıp kenarlarını iyice bastırın.

Tava veya sacı hafifçe yağlayın ve ısıtın.

Hazırladığınız gözlemeleri önlü arkalı pişirin. Üzerleri hafifçe kızarana kadar pişirin.

Pişen gözlemeleri sıcak servis yapın. İsteğe göre üzerine yoğurt veya soslarla servis edebilirsiniz.

