



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI GÖZLEME

2 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı kuru maya
Biraz tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Yarım kilo ıspanak
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Biraz tuz ve karabiber

2 su bardağı ılık suyun içerisinde kuru mayayı eritin. Bir kabın içine bu karışımı alın ve aldığı kadar un ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Elde ettiğiniz hamurun üzerini kapatın ve mayalanmasını bekleyin. Ispanakları doğrayın ve haşlayıp süzün. Küp şeklinde doğradığınız soğanı bir tavada kavurun. Tavaya salçayı, karabiberi ve tuzu ekleyin. Üzerine haşlamış olduğunuz ıspanakları ekleyip 5-10 dk. kadar kavurun. Mayaladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler kopartıp elinizle yuvarlayın. Bu bezeleri oklavayla açın. Açtığınız hamurların içine ıspanaklı harçtan koyun ve dört köşesinden kapatın. Hazırladığınız gözlemeyi teflon bir tavada çevirerek pişirin. Pişirdikten sonra üzerini bolca yağlayın ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021