



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KIŞ

Aynur Akdemir

2 adet yumurta  
100 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
½ paket kabartma tozu  
3,5-4 su bardağı kepekli un  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
İçin için:  
400 gram ıspanak  
1 su bardağı beyaz peynir  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber

Soğuk tereyağını doğrayıp, unla beraber robottan geçirin. Robotunuz yoksa yumuşak tereyağı kullanın. Sıvı yağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuzu ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru ikiye bölün. Un serptiğiniz tezgaha hamurun ilk parçasını alın. Üzerine un serpip, merdaneyle yarım santim kalınlığında açın. Orta boy çorba kasesinin ağzını kullanarak hamurdan yuvarlaklar kesin. Hamurları muffin kalıplarının içine yerleştirin. Ispanakları ince ince kıyın. Üzerine kaynar su döküp 3-4 dakika bekletin. Üzerine soğuk su gezdirip sürün. Elinizle sıkarak fazla suyunu alın. İçine rendelenmiş peynir, karabiber, pul biber koyup harmanlayın. İki yumurta kırıp karıştırın. Kesip yerleştirdiğiniz hamurun üzerine bu harçtan yerleştirin. Fazla doldurup bastırmayın pişerken akabiliyor. Önceden hazırlanmış 190 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

