



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KİŞ

Hamuru için:

300 gram un

125 gram tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı kadar buzlu su

Tuz

Sosu için:

3 yumurta

1 kutu krema

100 gram lor peyniri

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz

İçi için:

1 kilo ıspanak

1 adet soğan

1 adet kırmızı biber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tereyağını bir kaba alıyoruz. Unu azar azar ekleyip yavaş yavaş yoğuruyoruz. Yumurtayı ilave ediyoruz. Tuzu ve soğuk suyu ekliyoruz. Üzerine streç film çekip en az bir saat buzdolabında bekletiyoruz. Bir tavanın içersine zeytinyağını döküyoruz. Piyazlık doğranmış soğanları ilave ediyoruz. Pembeleşmeye başlayınca kırmızı biberleri ekliyoruz. Doğradığımız ıspanakları da ilave edip pişiriyoruz. Sosu için gerekli olan malzemeleri ayrı bir kaptaki karıştırıyoruz. Soğuyan ıspanaklı karışımı sosun içine ilave ediyoruz. Buzdolabından hamurumuzu çıkarıyoruz. Merdane yardımıyla kalıbımızın boyutu kadar açıyoruz ve içine yerleştiriyoruz. Çatal yardımıyla hamurda delikler açıyoruz. 180 derecede 10 dakika pişiriyoruz. Ispanaklı harcı hamura döküyoruz. Harcımızı pişiriyoruz. Piştikten sonra üzerine kaşar peyniri serpiyoruz. Kaşar eriyene kadar bekliyoruz. Dilimleyip servis yapıyoruz.

