



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KİŞ

3 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı soğuk su
İçi için:
Yarım kg. ıspanak
1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
50 gr. beyaz peynir
100 gr. krema
2 adet yumurta
Tuz, karabiber

Tereyağını ve unu bıçak yardımıyla ufalayın. Üzerine tuz, sirke ve soğuk suyu ilave edip, hamuru yoğurun, küçük tart kalıplarına yerleştirin. İçi için; ıspanağı ince kıyın, ince doğranmış soğan ve yağla birlikte kavurun. İçine peynir, krema, yumurta, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kalıptaki hamurların ortasına harcı pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "şerbetli" tarafından gönderildi. 08.12.2015