ISPANAKLI MISIR EKMEĞİ

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı mısır özü yağı
500 gr ıspanak
2 adet kuru soğan
3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı

Genişçe bir hamur yoğurma kabının içinde un, mısır unu, tuz ve karbonatı karıştırın. Ortasını çukurlaştırıp süt ve sıvıyağı ilave edin. Elinizle karıştırıp yoğurun. Üzerini örtüp bir kenarda 15 dakika bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Kuru soğanları soyup ufak ufak doğrayın. Ispanakları yıkayıp süzün ve iri iri doğrayın. Bir tencerede sıvıyağı ısıtıp soğanı kavurun ve ıspanakları ekleyin. Yumuşayana kadar kavurup bir kenarda soğuması için bekletin. Ispanakların suyunu süzdürerek delikli kepçe ile başka bir kaba alın. Hamuru iki parçaya bölün. Fırın tepsisini yağlayıp bir parça hamuru elinizle bastırarak tepsiye yayın. Üzerine ıspanaklı malzemeyi yayıp diğer hamuru da açıp üzerine kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp 170 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirdikten sonra dilimler halinde kesip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:166741 • adı:Ispanaklı Mısır Ekmeği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 11:33