



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MISIR EKMEĐİ

MALZEMELER

500 gr misir unu
500 gr ispanak
2 su bardađı yođurt
1 adet yumurta
3 orba kasığı tereyağı
1 ay kasığı kırmızı biber
1 paket kabartma tozu
1 ay kasığı kimyon
1 ay bardađı tulum peyniri
Tuz, karabiber

YAPILIŐ TARIĐİ

Ispanağı temizleyip süzdükten sonra ıgken mikserden geçirin. Elde ettiğiniz preyi geniŐ bir kaba koyun ve içine yumurta, baharatlar, kabartma tozu, eritilmiŐ tereyağı, yoğurt, tulum peyniri ve tuzu (tulum peynirinin tuzunu da hesap edin) ilave ederek karıstirin. Daha sonra misir ununu bu karısimaya yavas yavas ilave edin. Ekmek hamuru kıvamında bir hamur elde edene kadar yogurun. Normal bir firin tepsisini sivi yağla yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye her yeri esit olacak Őekilde yayın. 200 derecede isitilmiŐ firında 30-40 dakika üstü kızarana kadar pisirin. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra istediğiniz büyüklükte keserek ilik olarak servis edin