



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTIRMALI GÖZLEME

1 paket instant maya
4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Aldığınca su
İÇ HARCİ İÇİN:
1 adet soğan
1 demet ıspanak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 paket pastırma
50 gr margarin
250 gr kaşar peyniri

Geniş bir karıştırma kabına unu alıp üstüne instant mayayı, tuzu koyuyoruz. İyice harmanlayıp ve orta kısmına bir miktar ılık su döküyoruz ve hamuru kulak memesi kıvamına gelene dek yoğuruyoruz. Üstünü kapatıp mayalanmasını bekliyoruz. Daha sonra ıspanağı, pastırmayı ve soğanı doğrayıp baharatlarını ilave edip karıştırıyoruz sulu ise sıkıyoruz ve iç harcını hazırlıyoruz. Hamuru küçük bezeler haline getirip merdane yardımı ile açıyoruz ve iç harcımızdan sonra kaşar peyniri ekleyip yarım şekilde koyup diğer ucunu birleştirip kapatıyoruz. Hepsini tamamladıktan sonra teflon tavayı ocağa alıp pişiriyoruz ve sıcakken üstüne yağ sürüp yağlıyoruz ve servis yapıyoruz

