



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTIRMALI TEPŞİ POĞAÇASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

150 gram eritilmiş tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
İçi için:
2 demet ıspanak
1 adet kırmızı biber
3-4 dilim pastırma
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Bolca susam

İspanakları güzelce yıkayıp doğrayın. Az zeytinyağında yüksek ateşte sulanmasına izin vermeden kavurmaya başlayın. Doğranmış kırmızı biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu çekince tuz ve karabiberle tatlandırın.

Yoğurma kabına, eritilmiş tereyağı, yoğurt ve yumurtayı alıp karıştırın. Un, tuz, mahlep ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilave edin. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını kalıbınız ölçüsünde merdane yardımıyla açın.

Hamuru tepsiye alın ve güzelce yerleştirin. Üzerine ıspanaklı harcı yayın ardından pastırmayı sıralayın. 2. parça hamuru da açın ve iç malzemenin üzerine güzelce yerleştirin, kenarları elinizle alttaki hamura bastırın. Üstüne yumurta sarısı sürün. Bolca susam serpip dilimleyin.

Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.



