



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI PİZZA

4 Su Bardağı Un
1 Küp Yaş Maya
2 Tatlı Kaşığı Tuz
Bir Miktar Un
4 Çorba Kaşığı margarin
100 gr ıspanak
4 adet soğan
100 gr kaşar peyniri

Mayayı ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayı karıştırın. Yarım su bardağı kadar ılık su, yağ ve tuz ilave edin. Karışımı pütürsüz ve ellere yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Dilerseniz yoğurma işlemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin. İki fırın tepsisini yağlayıp üzerine un serpin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Hamuru tepsilere yayın. Hamurları ıspanak ve soğan ile donatıp üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip fırına verin. 25 dakika kadar pişirin.

