ISPANAKLI PİZZA

125 gram margarin,
yarım çay bardağı sıvı yağ,
1 çorba kaşığı yoğurt,
1 adet yumurta,
yarım paket kabartma tozu,
tuz,
karabiber,
aldığı kadar un,
yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi,
300 gram ıspanak,
2 adet soğan,
1 çorba kaşığı margarin,
100 gram kıyma

Erittiğiniz 1 çorba kaşığı margarinde ince doğranmış soğanı kavurun ve kıymayı ilave edin. Suyunu çekince, doğradığınız ıspanakları ilave edip hiç suyu kalmaymcaya kadar pişirin.
Tuzunu ve karabiberini ekledikten sonra, oda sıcaklığındaki 125 gram margarine, sıvı yağı, yoğurdu ve yumurtayı ilave edip karıştırın.
Kabartma tozunu, tuzu ve aldığı kadar unu da koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Yarım saat dinlendirdiğiniz hamuru 12 eşit parçaya bölüp, yuvarlayın. Küçük pizza kalıplarını yağlayıp, hamurlan yarım santim kalınlığında kalıpların içine sıvayın. Ispanaklı içi hepsine paylaştırın. Orta ısıdaki fırında pişirin.
Pişmesine yakın ıspanakların üzerine kaşar peyniri rendesi serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17468 • adı:Ispanaklı Pizza • gönderen:nln64 • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:46