



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI PİZZA

1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kuru maya  
1.5 su bardağı ılık süt  
Aldığı kadar un  
Harcı için:  
300 gr. ıspanak  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı süt  
50 gram kaşar peyniri

Hamur için verilen malzemeler ile yumuşak bir hamur yapın ve 1 saat bekletin. Doğranmış soğanı yağda soteleyin. Sarımsağı ve doğranmış ıspanakları ekleyip kavurun ve soğutun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alarak unlanmış tepsiye koyup ortalarını havuz gibi açın ve ıspanaklı karışımdan koyun. Üzerine süt ile çırpılmış salça sürün, kaşar peyniri rendesi serpin. 200 derece fırında pişirin.