



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI POĞAÇA

3 su bardağı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur malzemesi yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Ispanak yıkanır, ince doğranır. Tencereye aktarılır. Üzerine ince kıyılmış soğan, zeytinyağı, tuz ve karabiber eklenir. Hızlı ateşte solana kadar pişirilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Yarısına yeteri kadar ıspanaklı iç konur, kapatılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Ayvalı Poğaçaya için tıklayın](#)
