



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI POĞAÇA

100 gr Yumuşak margarin
1 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Demet ıspanak
4 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı Kaşığı mayonez
1 Çay Bardağı sıvı yağ
100 Gr Sana Hamurışı

Sıvı yağ yumuşak margarin ve yoğurt yoğrulur. İçine incecik doğranmış ıspanak kabartma tozu mayonez ve un ilave edilir. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır. Hazırlanan poğaçaları yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derecede 30-35 dakika pişirin.