ISPANAKLI POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurişi
1 Çay Bardağı sıvıyağ
250 gr Lor Peyniri
1 Su Bardağı yoğurt
1 Tatlı Kaşığı karbonat
Biraz Çörekotu
2 Adet yumurta
1 Biraz tuz
4,5 Su Bardağı un
500 gr ıspanak
0,5 Çay Bardağı ıspanak suyu
2 Çorba Kaşığı İç malzeme sıvıyağ
Biraz Susam

Margarini eritip ılıtın. 1 yumurtanın akı ile sarısını ayırın. Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, eritilmiş margarin, sıvıyağ, yoğurt, ıspanak suyu ve karbonatı ilave edip karıştırın. 1 tutam tuz ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Ispanakları temizleyip yıkayın ve süzgece alın. Suyu süzülünce iri doğrayın. Sıvıyağı tencereye ilave edip ıspanakları ekleyin ve tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Ilınınca suyunu süzüp ıspanakları bir kaba alın. Lor peyniri ve tuz ekleyip karıştırın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın. Ortasına bir miktar ıspanaklı malzemeden yerleştirip oval şeklinde kapatın. Kenarlarına çatalın ucuyla bastırarak yapışmasını sağlayın. Hazırladığınız poğaça hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kalan yumurta sarısını sürün, susam ve çörekotu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78047 • adı:Ispanaklı Poğaça • gönderen:susam sokağı • indirme tarihi:02.06.2024 - 08:24