



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO POĞAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

140 gram eritilmiş tereyağı

1 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

İçi için:

2 bağ ıspanak

1 adet kırmızı biber

1-2 parça dil peyniri

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı

Üzeri için

Yumurta sarısı

Bolca susam

İspanakları güzelce yıkayıp doğrayın. Az zeytinyağında yüksek ateşte sulanmasına izin vermeden kavurmaya başlayın. Doğranmış kırmızı biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu çekince tuz ve karabiberle tatlandırın.

Yoğurta kabına, eritilmiş tereyağı, yoğurt ve yumurtayı alıp karıştırın. Un, tuz, mahlep ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Yağlı kağıt üzerinde hamuru dikdörtgen şeklinde açmaya çalışın. Üzerine ıspanaklı harcı yayın. Dil peynirini tel tel ayırın ve ıspanaklı harcın üzerine serpiştirin. Yağlı kağıt yardımıyla hamuru rulo yapın. Yağlı kağıdıyla birlikte tepsiye alın. Üzerine bolca yumurta sarısı ve susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



