



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SARMA

Malzeme

- Hamuru İçin:
- 500 g un
- 150 g Sana yağı
- 2 yumurta
- 20 g yaş maya
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı çörek otu
- Tuz
- Yarım su bardağı su
- İç Malzemesi:
- 1 kg ıspanak
- 2 orta boy soğan
- Tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı Sana yağı (30 gr)
- Tuz ve karabiber
- Üstü İçin:
- 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı

Unu tuz ile beraber bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açın. Oda sıcaklığında yumuşamış Sana yağını, iki yumurtayı, toz şekeri ve yaş mayayı ortaya koyun. ortadaki malzemeyi elinizle karıştırarak krem haline getirin. Etrafındaki undan azar azar alıp yağlı karışıma eklerken bir yandan da yarım bardak soğuk suyu ilave edin. Hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamurun üzeri açık olarak buzdolabında 15 dakika dinlendirin. İç için bir tavada 2 kaşık Sana yağını eritin. İnce doğranmış soğanı ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Yıkayıp temizlenmiş ve doğranmış ıspanakları ilave edin. Ispanaklar bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ilave edip ateşten alın. Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her parçanın altını ve üstünü unlayarak oklavayla açabildiğiniz kadar büyük ve ince açın. Açtığınız yufkanın tüm yüzeyine ıspanaklı harcın dörtte birini yayın. Böreği dört parmak kalınlığında yuvarlayarak sarın. Rulodan dört parmak kalınlığında verev parçalar kesin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Börekleri tepside 15 dakika daha dinlendirin. Dinlenen böreklerin üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Çörekotu serpin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.