



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ŞİBİT

500 gr. ıspanak
250 gr. lor
250 gr. margarin
Aldığı kadar un
Tuz
3 su bardağı su

Ispanaklar bol su ile yıkanır ,ince ince doğranır lor ve tuz koyarak karıştırılır. 3 Bardak su, tuz aldığı kadar un ile yoğrulur, 20 parçaya ayrılır, her parça oklava ile ince servis tabağı büyüklüğünde açılır, içine hazırlanan ıspanaklı lor konarak, ikiye katlanır kenarları bastırılır, büyük teflon tavada iki tarafı pişirilir pişen şibitin iki tarafıda sana ile yağlanır. Bütün hamurlar bitesiyeye kadar bu işlem tekrarlanır.