ISPANAKLI SOSİSLİ ÇÖREK

200 g ıspanak
2 adet yumurta
3 adet AYTAÇ ? DANA KOKTEYL SOSİS
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet soğan
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Soğanı yemeklik doğrayın ve 2 yemek kaşığı zeytinyağında kavurun.
2 Daha sonra ince kıyılmış ıspanağı ilave edin. 1-2 dakika karıştırın.
3 Çekilmiş tane karabiber ve tuz ile lezzetlendirin, soğumaya bırakın.
4 Geniş bir kasede un, yumurta, 1 çay bardağı zeytinyağı, tereyağı, süt ve kabartma tozunu karıştırın, sert bir hamur elde edene kadar un ekleyerek yoğurun.
5 Soğuyan ıspanağı ve ikiye böldüğünüz AYTAÇ ? DANA KOKTEYL SOSİS? leri, sosisler çok parçalanmayacak şekilde blenderdan geçirin, hamura ekleyin ve yoğurun.
6 Hamur yumuşak olursa biraz daha un ekleyin orta sertlikte bir hamur elde edin.
7 Hamurdan bir miktar çöreğin üzerini süslemek için ayırın.
8 Hamuru uzun bir rulo oluşturacak biçimde boyuna yuvarlayın, sonra iki ucunu birleştirerek, yağlanmış tepsiye yerleştirin.
9 Üzerine yumurta sarısı sürün.
10 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:113922 • adı:Ispanaklı Sosisli Çörek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:39