



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI SOSİSLİ ÇÖREK

200 g ıspanak  
2 adet yumurta  
3 adet AYTAÇ [?] DANA KOKTEYL SOSİS  
1 ay 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 paralanmayacak 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 oluşturun boyuna yuvarlayın, sonra iki ucunu birleştirerek, yağlanmış tepsiye yerleştirin.
- 9 Üzerine yumurta sarısı sürün.
- 10 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

