



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TART

2,5 su bardağı un

200 gr. margarin

6-7 kaşık yoğurt

1 adet yumurta

1 kařık karbonat

Tuz

İçi için:

1 kg. ıspanak

1 su bardağı süt

150 gr. margarin

1,5 çorba kaşığı un

Karabiber

Tuz

İspanakları yıkayıp, harlı ateşte haşlayın. Soğuk sudan geçirip ince ince kıyın. Unu, yağı, yoğurdu, yumurta akını, tuzu ve karbonatı iyice ezip, yoğurun. Yumruk büyüklüğünde bir parçayı ayırın. 150 gr. margarinini eritip, 1,5 kaşık un ile kavurun. Sonra sütü ilve edip, tuzunu ve karabiberini katın. 5 dakika pişirin. Hamuru yağlı kalıba yayıp, ıspanakları dşeyin. Küçük hamur ile üzerini kafes kafes yapıp, süsleyin. Yumurta sarısını sürüp, fırına verin.