



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI TART

### Malzeme

- Harcı İçin:
- 300 gram ıspanak
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 100 gram lor peyniri
- Muskat rendesi
- Tuz ve karabiber, kırmızı pul biber
- Hamuru İçin:
- 150 gram Sana
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 3 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un
- (kulak memesi kıvamına gelene kadar)

### Hazırlanışı

Kuru soğanları yemeklik doğrayınız.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyınız.

Yıkayıp ayıkladığınız ıspanakları elle doğrayınız.

Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Sarımsakları ilave edip, sote ediniz.

İspanakları ilave edip, suyunu çekene kadar kavurunuz.

Ateşten indirmeden, içine muskat rendesi, kırmızı pul biber, tuz ve karabiber ekleyip baharatlandırınız.

Geniş bir tabağı alıp, ıspanaklı içi soğutunuz.

Beş dakika oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana'yı küp küp kesiniz.

Derin bir kâse içine az un koyup, Sana'yı, yoğurdu, karbonatı, şekerini koyup, hamur haline gelinceye kadar yoğurun.

Azar azar un ekleyerek, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurunuz Hamuru 2 bezeye ayırınız.

Merdane yardımı ile hamurları kalınca açınız.

Kullanacağınız tepsinin altını hamurun üstüne koyup kesiniz.

Diğer hamurun üzerine de tepsinin ağız kısmını aşağıya gelecek şekilde hamura kapatıp kesiniz.

Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye hamurun geniş tarafı alta gelecek şekilde koyup, kenarlarını iyice sıkıştırınız.

Üstüne bir çatal ile delikler açınız.

İspanaklı harcı hamurun üzerine yayıp, üzerine lor peynirini serpiniz.

Diğer kalan hamuru harcın üzerine kapatıp, kenarlarını kapatınız.

Kalan hamur parçalarını yoğurup, açınız.

Bıçak yardımı ile yapraklar yapınız.

Tartını üstüne yapıştıracağınız yere fırça ile su sürüp yaprakları koyunuz.

Tartın üzerine kırmızı pul biber serpip renk veriniz.

185 derecede 30-35 dakika üzeri pembeleşinceye kadar pişiriniz.