



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TART

MALZEMELER

2 YUMURTA

4 SU BARDAĞI UN

1,5 SU BARDAĞI ILIK SÜT

1 KİBRİT KUTUSU KADAR YAŞ (40 GR) MAYA

YARIM KG. ISPANAK YA DA PAZI (YAPRAKLI BÖLÜMÜ)

1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

1 ORTA BOY SOĞAN

TUZ

KARABİBER

1 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER

Ön hazırlık olarak ıspanakların yapraklı bölümlerini ayıralım ve yıkayıp süzgece alarak sularını süzdürelim. Tavaya sıvı yağı alalım ve küp doğranmış soğanı ilave edip hafifçe pembeleştirelim. Ispanak yapraklarını a'vucumuzla iyice sıkarak suyunu tamamen süzdürelim ve iri iri doğradıktan sonra tavaya alalım. Kavurmadan karıştırıp ateşten alalım. Tuz ve karabiberi ekleyerek karıştıralım. 1 su bardağı ılık sütün içine şekeri ve mayayı ilave edelim. Maya suyun içinde kabarıp köpüklendiğinde unun ortasını açıp mayalı suyu boşaltalım. Su ve tuz ilave ederek hamuru yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Sonra fırın kabını margarinle yağlayalım. Hamuru yarım cm kalınlığında açarak tepsiye yerleştirelim. Hamur kenarlarını 1/2 cm kadar yükseltelim. Hamurun üzerine ıspanaklı harcı yayalım. Üzerine çırpılmış yumurtaları yayalım ve ısıtılmış 200 derece fırında altı pembeleşene deke pişirerek fırından alalım ve dilimleyerek servis yapalım.