



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TURTA

1,5 su bardağı un,
5 çorba kaşığı margarin,
1 adet yumurta,
2 çorba kaşığı su,
100 gram ıspanak,
1 adet soğan,
1 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 diş sarımsak,
1 su bardağı rendelenmiş kaşar,
tuz,
karabiber,
kırmızıbiber

Unu ve margarinini karıştırın. Üzerine yumurta ve su ekleyip yoğurun. Hamuru 10 dakika buzdolabında bekletin. Yuvarlak finn kabına elinizle yayın. Önceden ısıtılmış 225 derecelik fırında 5 dakika pişirin. Bu arada ıspanağı yıkayıp temizleyin.

Soğan ve sarımsağı incecik kıyın. Sıvı yağda sote edin, ardından ince doğradığınız ıspanağı da ekleyin. Tuz, karabiber ve kırmızıbiberini de ayarlayın. Hamurun üzerine yayın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "Battal Ergazi" tarafından gönderildi. 05.08.2014