



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TURTA

Oktay Usta

3 Çorba kaşığı yoğurt

2 Çorba kaşığı sıvıyağ

1 Çay kaşığı karbonat

Tuz

Alabildiği kadar un

İç Harcı için:

500 gr ıspanak

2 Adet kuru soğan

2 Diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Sıvıyağ

Sosu için:

1 Adet yumurta

1 Çay bardağı süt

1 Çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Karıştırma kabının içine yoğurdu ve sıvıyağı koyup karıştırıyoruz. Üzerine unu, tuzu, ve kabartma tozunu ilave edip alabildiği kadar unla kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Diğer tarafta iç harcı hazırlıyoruz. Ispanakları yıkayıp süzdürüyoruz. Sonra iri iri doğruyoruz. Kuru soğan ve sarımsağı doğruyoruz. Bir tava içine sıvıyağ koyuyoruz. Önce soğan ve sarımsağı kavuruyoruz. Sonra üzerine ıspanakları ve baharatları koyup bir tur karıştırıp ocaktan alıyoruz, hazırladığımız hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırıyoruz. Geriye kalan hamuru merdaneyle kurşun kalem kalınlığında açıyoruz. Pasta kalıbı veya borcamın içine yayıyoruz. Ispanaklı harcımızı eşit bir şekilde yayıyoruz. Ayırdığımız hamuru merdaneyle açıp yine merdane yardımıyla borcamın üzerine kapatıyoruz. Kenarlarını harç gözükmeyecek şekilde kapatıyoruz. Üzerine yumurta sarısı veya yoğurt sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırının orta katında üzeri kızarana kadar 20-30 dakika pişiriyoruz.