



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÜÇGEN KURABIYE

500 gr ıspanak
250 gr. margarin (oda ısısında yumuşamış)
1 yemek kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
2 adet yumurta (bir sarı üzeri için ayrılacak)
Aldığı kadar un
İçi için:
Yeteri kadar beyaz peynir

İspanağı çok ince doğrayıp iyice yıkayın. Tuz ile ovarak suyunu çıkarın. Sonra süzgece koyarak süzülmesini bekleyin.

Bu arada, kuru mayayı unun içine karıştırın. Üzerine, tuz, şeker, suyu süzölmüş ıspanağı, yumurtaları ve margarinini ilave ederek ele yapışmayacak şekilde bir hamur yoğurun.

Hamur merdane ile açılır ve kare şeklinde kesilir. Her bir karenin içine iç malzemesi konarak üçgen şeklinde kapatılır.

Üçgenleri yağlanmış fırın tepsisine dizerek 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirin.

