



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ ÇÖREKLER

2,5-3 su bardağı un
1 çay bardağı Pakmaya Buğday Nişastası
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek tereyağı
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 adet haşlanmış patates
100 gr süzme beyaz peynir
Yarım demet dereotu-maydanoz karışımı (isteğe göre)
1 yemek kaşığı susam
Üzeri için:
1 kg ıspanak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Rendelenmiş mozzarella peyniri

İspanaklı karışım için ıspanakları yıkayıp süzün, küçük küçük doğrayın ve zeytinyağı ile birlikte tavada en fazla 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın, ılınınca rendelenmiş mozzarella peyniri ile birlikte harmanlayın. Hamuru için hamur yoğurma kabında 2,5 su bardağı unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nı ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları, yoğurdu, sirkeyi, oda ısısında yumuşamış tereyağını ve sıvı yağı ekleyin. Hafifçe yoğurmaya başlayın. Çatalla iyice püre haline getirdiğiniz haşlanmış patatesi, süzme peyniri, yoğurdu ilave edin. Pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur ele yapışan bir kıvamda olduysa son yarım bardak unu kontrollü olarak ekleyerek yoğurmaya devam edin. En son ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle açın, bir tarafını susama bulayın ve yağlanmış kalıplara elinizle bastırarak hamuru yayın. Üzerlerine ıspanaklı karışımdan yayın.< 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

