



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE SUCUKLU KIŞ

<https://www.aytac.com.tr>

500 g İspanak
125 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
1 adet soğan
2 adet havuç
125 g tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Çekilmiş tane karabiber
Toz kırmızıbiber

1 İspanağı temizleyin ve doğrayın. Soğanı soyun ve kıyın. Havuçları temizleyin ve rendeleyin. AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'li dilimleyin. Tereyağını oda ısısında yumuşaması için bekletin.
2 Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve soğanı pembeleştirin. İspanak, havuç ve dilimlenmiş AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'li ekleyin. Tuz ve baharatı ilave edin ve kavurun. Ocaktan alın ve ılıtın.
3 Bir kaptaki tereyağı, yoğurt ve 1 yumurtayı çırpın. Un ve kabartma tozunu ilave edin ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru yağlanmış tart kalıbına alın ve elinizle bastırarak yayın. Üzerini çatalın ucuyla yer yer delin.
4 Üzerine İspanaklı AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'li harcı yayın. Başka bir kaptaki kalan 1 yumurta süt ve rendelenmiş kaşar peynirini çırpın ve İspanaklı AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'li harcın üzerine dökün.
5 Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

