



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARMA KATMA ÇÖREK (ISPANAKLI)

- 1 paket yaş maya
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı kıyılmış ıspanak
- 4 adet kuru domates
- 1 çorba kaşığı susam
- 8-10 dal dereotu
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
 - 1 adet yumurta sarısı

Domatesler 1 saat önceden ılık suya ıslatılır. Yaş maya ve süt karıştırılır. Sıvıyağ, tuz ve yumurta katılır. Biraz daha karıştırıldıktan sonra orta kıvamda hamur olana kadar un eklenir. Hamur 45 dakika kadar dinlendirilir. Sonra ıspanak, kıyılmış dereotu, kıyılmış kuru domates ve susam eklenir, bir daha yoğrulur. Yarım saat daha bekletilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.