



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KEPEKLİ İSPANAKLI POĞAÇA

Esra Özcan

1 paket instant maya  
1 su bardağı su  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1/2 su bardağı yoğurt  
1 yumurta akı (sarısı üzerine)  
1 tutam tuz  
1 yemek kaşığı şeker  
Aldığı kadar kepekli un  
Patatesli ispanak kavurması (içi için)

Maya, şeker, tuz, yoğurt, yumurta akı ve sıvıyağı karıştırılır ve aldığı kadar un eklenerek 30-60 dakika dinlenmeye bırakılır. Şekil verip iç malzemesi de ekledikten sonra 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.