



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İSPANAKLI PEYNİRLİ PİZZA

500 gram ıspanak
250 gram peynir
1 baş kuru soğan
2 kaşık sanayağ
1 adet fırın ekmek hamurunun

1 adet ekmek hamurunu yarım paket oda sıcaklığında yumuşamış margarin ile yoğurun. Yoğurdukça yumuşayacaktır ve içine çok az elenmiş un dökerek kulak memesi kıvamına getirin ve pizza hamurunun kabarması için üzerine bir bez örterek kabarmasını bekleyin. haşlanmış ve ince ince kıyılmış ıspanak yapraklarını ince doğranmış soğanla yağda kavuralım. Sonra eğer ıspanakları kavurduğumuz tavaya atalım. soğumasını bekledikten sonra içine tuz ve peynir kırıntısı katarak karıştıralım. hazırladığımız pizza hamurunu yağlı kağıt serdiğimiz geniş bir tepsiye elimizle yuvarlak pizza şekli vererek serelim ve pizza hamurunun kenarlarını içe doğru kıvıralım. ve üzerine eşit bir şekilde ıspanaklı peynirli pizza harcını serelim ve 200 dereceli fırında peynirler eriyene kadar pişirin.