



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKNUR

Aynur Akdemir

500 gr. un

15 gr. yaş maya

Tuz

Su

Harç için:

1 kg ıspanak

1 adet kuru soğan

250 gr. lor peyniri veya rendelenmiş herhangi bir peynir

Yaş mayayı ılık suyla eritin. Unu eledikten sonra maya tuz ve ılık suyu da ekleyip kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtüp 15-20 dakika dinlenmeye bırakın. Hamur dinlenirken ıspanakları güzelce yıkayıp süzün ve çok da küçük olmayacak şekilde doğrayın. Kuru soğanı rendeleyip ıspanağa karıştırın. Arzu ettiğiniz kadar tuz ilave edin. hamurdan elma büyüklüğünde bezeler ayırıp ince şekilde açın. bu hamurdan 8 adet beze elde etmeniz lazım. açtığınız bezeleri fırın tepsisinin kenarlarını aşacak şekilde yerleştirin ve her kattan sonra üzerine yağ gezdirin ve kenar kısımlarına peynir serpiştirin. Katlar bittikten sonra (bir tanesini üstü için saklayın) ıspanakları tepsinin tam ortasına koyun ve son yufkayı ile hamurun üstünü tamamen kapatın ve hamurun sarkan kenarlarını hamurun üzerine doğru kıvrın. Fırına vermeden önce üzerine yağ sürün ve 10-15 dakika daha dinlendirin, kızarana kadar pişirin.

