



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İSPANAKLI TAVA ÇÖREĞİ

3 yumurta
1 su bardağı un
1 1/2 su bardağı süt
1 /2 su bardağı su
Çok az karbonat
Biraz beyaz biber
Biraz dövülmüş ceviz-i bevva
Tuz
İçi İçin:
1/2 kg. ıspanak
1 kaşık margarin
1 irice havuç
1 soğan (orta boy)
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
50 gr. konserve mantar
Çörekleri pişirirken 50 gr. kadar margarin

İspanak yaprakları güzelce yıkanır. Doğranır. 1 kaşık margarin tavaya konur çentilmiş soğan ve ıspanaklar ilave edilir. İyice kavrulur. Ayrı yerde haşlanmış havuç küçük küçük kesilerek ıspanaklara ilave edilir. Konserve mantarın suyu süzülür, mantarlar ortalarından ikiye bölünür ve karışıma ilave edilir. Tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz konur. Ateşten indirilir.

Çörek için verilen tüm malzeme karıştırılır. Teflon bir tavaya her defasında bıçağın burnunda yağ konularak çörekler teker teker pişirilir. (Önce bir tarafı sonra diğer tarafı).

Pişen çöreklerle ıspanak karışımı konularak sigara böreği şeklinde sarılır. (Bu tarif ile 10-12 çörek yapılır). Sıcak iken servis yapılır. (Önceden yapılacaksa servis yapmadan önce pyrex tabağa konularak fırında ısıtılabilir.)