



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU POĞAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

10-12 yaprak ıspanak
125 gram sıvı yağ
1 adet yumurta
100 gram tereyağı
150 gram yoğurt
1 tatlı kaşığı mahlep
1 adet kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
500 gram un
1 demet maydanoz
1 adet yumurta sarısı
100 gram beyaz peynir
Tuz
Çörekotu

Fırını 175 dereceye ısıtın. Tepsiyeye yağlı kağıt koyun.

İnce doğranmış maydanoz ve beyaz peyniri birlikte ezin. Arzuya göre 1 adet yumurta da ilave edin.

İspanakları az su ile 6-7 dakika haşlayıp süzdükten sonra el blender'ı ile çekin, püre gibi yapın. Yumurta, ıspanak püresi, oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ, sirke, tuz ve mahlebi bir kaseye koyup karıştırın. 500 gram un ile kabartma tozunu eleyin ve yavaş yavaş karışıma ekleyip yoğurun.

Hamur toparlanınca uzun bir silindir şekli verin ve arzu edilen büyüklükte eşit parçalara bölün. Her bir parçayı merdane ya da elle oval hale getirin, hamurun bir ucuna 1 çorba kaşığı peynirli karışım koyun. Diğer ucuna birer parmak ara ile 4'er santimetre boyunda 4-5 adet kesik yapın. Hamuru peynirli ucundan yuvarlayarak sarın, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin.

25 dakika 175 derecede pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın.

