



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI ÇÖMLEK

1,5 Su Bardağı Kepekli Un
1/2 Su Bardağı Beyaz Un
125 Gram Margarin
1/2 Paket Hamur Kabartma Tozu
1,5 Yemek Kaşığı Yoğurt
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Demet Ispanak ya da Pazı
1 Adet soğan
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çay Kaşığı Karabiber, tuz
100 Gram Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Margarini oda sıcaklığında beklettikten sonra un haricindeki hamur malzemesini iyice karıştırın. Unları yavaş yavaş iyice yedirerek ekleyin. Hamuru elde ettikten sonra üzerine ıslak bir bez örterek 20 dk dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopartarak küçük bir sos kasesinin içerisine streç sererek şekil verin. Her bir hamur parçasından küçük hamur kaseleri oluşturacaksınız. Fırın tepsinize pişirme kağıdı serdikten sonra hamurlarınızı 180 derecelik fırında pişirin. Çömler kahverengi olup sertleştğinde fırından alabilirsiniz. İç malzemeniz için ıspanak ya da pazıları iyice yıkayıp doğrayın. Geniş bir tencereye yağınızı ilave ettikten sonra ince kıydığınız soğanları sarartana kadar kavurun. Üzerine biber salçasını ekleyip iyice karıştırın. Ispanakları ve tuzu da ekleyip yumuşayınca kadar kavurun. Üstüne karabiberi serpip bu harç ile çömleri doldurun. Çömlerin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyerek 5-10 dakika kadar tekrar fırınlayın. Kaşarlar eriyip hafif renk değiştirdiğinde fırından alarak servise sunabilirsiniz.