



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENCERELİ ÇÖREK

2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
İç için:
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce iç hazırlanır; ıspanaklar ince kıyılır, tencereye aktarılır. Üzerine ince kıyılmış soğan, tuz ve yağ konur. Hızlı ateşte solana kadar kavrulur. Soğurken hamur yoğrulur ve 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır. İçli köfte yapar gibi çanak haline getirilir. Ispanaklı iç konur. Üzerine hamurdan yapılmış 2 adet fitil artı şeklinde yerleştirilir ve sıkıştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.