



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI KİŞ

½ kilo ıspanak
1 adet soğan
250 gram un
125 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
150 gram küp doğranmış beyaz peynir
1 su bardağı krema
Tuz
Karabiber

Un, yumurta sarısı, tuz ve tereyağını parmak uçlarınızla hamur kum kum olana kadar yoğurun. 3-4 yemek kaşığı kadar soğuk su ilave edip hamur bir araya gelene kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru tezgaha alıp toparlayın. Streç film ile sarıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. İspanakları ince doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Tezgaha biraz un serpip beklettiğiniz hamuru üzerine alın ve her tarafı aynı incelikte olacak şekilde açın. Kenarlarını tezgahından kaldırarak açtığınız hamuru havalandırın.

Hamuru tart kalıbına yerleştirip parmaklarınızla kenarlarından bastırın. Her tarafının aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin. Kalıptan taşan kısımları bıçağın ters tarafını kullanarak kesin. Hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Üzerine yağlı kağıt yerleştirip tart ağırlığı ya da fasulye ekleyerek pişerken hamurun kabarmasını önleyin. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Yağlı kağıt ve fasulyeleri çıkartıp 7-8 dakika daha pişirin.

Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve soğanları ilave edip 2-3 dakika kavurun. İspanakları ekleyip 1 dakika kadar daha pişirin. Bir kaptaki krema, yumurta, çok az tuz ve karabiberi çırpıcı yardımıyla karıştırın. Pişirdiğiniz ıspanakları kişinin tabanına yayın. Üzerlerine rendelenmiş taze kaşar ve küp doğranmış beyaz peynir yerleştirin. Hazırladığınız sosu gezdirip yeniden fırına alın, 180 derecede 30 dakika pişirin.