



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI POFUDUK GÖZLEME

1+2/3 su bardağı un (240 gr)
2/3 su bardağı ılık su (170 ml)
2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
½ çay kaşığı tuz
½ paket Pakmaya Instant Kuru Maya
1 adet yumurta sarısı
Susam, haşhaş
İçi için:
250 gr ıspanak, ince doğranmış
1 küçük soğan, ince yemeklik doğranmış
1 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi (100 gr)
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Unu Pakmaya Instant Kuru Maya, ılık su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamını ılık su ya da un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.

Karışımı yoğurup pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edin. 3'e bölüp beze haline getirin ve üzerlerini örterek yarım saat mayalanmaya bırakın.

2 kaşık zeytinyağını bir tavada ısıtın soğanları ekleyip 1 dakika kavurduktan sonra ıspanakları ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak kavurun, tuz ve karabiberle tatlandırıp kaşar peyniri rendesini ekleyerek karıştırın.

Dinlenen hamurları unlu tezgahta merdane ile mümkün olduğunca ince ve kare şekline yakın bir şekilde açın. Ispanaklı harcı hamurların ortasına pay edip zarf şeklinde kapatıp birleşme noktalarını yapıştırın.

Ters çevirip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam ve haşhaş serpiştirin.

180°C fırından üstü pembeleşene kadar 20-25 dakika pişirin.

