



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YEŞİL EKMEK

4 su bardağı un
yarım paket yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tulum peyniri
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
aldığı kadar ılık su
1 tutam fesleğen
1 demet ıspanak
2 diş sarımsak
1 tane yumurta

İlk olarak mayayı sütle eritin. Daha sonra üzerine tereyağı ve dolmalık fıstığı ekleyerek karıştırın. Diğer tarafta ıspanakları önce kaynayan suya alın. Rengi değişmeye başlayınca hemen soğuk suya alın. Ispanakları süzdükten sonra doğrayıcıdan geçirerek püre haline getirin. İçine taze sarımsak ve fesleğen ekleyerek onları da ıspanakla beraber parçalayın. Ispanak püresini de hamurun içine katın. Karıştırdıktan sonra üzerine tulum peyniri, unu ve tuzu ekleyerek karıştırın. Ekmek hamuru hazır olunca yuvarlayarak yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yumurta sarısı sürerek üzerine bir yatay, bir dikey çizerek pişince çiçek gibi açılmasını sağlayın. 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.