



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROSKİ (ISPANAKLI)

Hamuru için:

200 gram oda sıcaklığında tereyağı

125 gram oda sıcaklığında margarin

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı toz şeker

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz, aldığı kadar un

300 gram ıspanak yaprağı

1 tatlı kaşığı tepeleme toz kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı tepeleme salça

İspanaklı hamurun içi için:

300 gram tulum, keçi veya hellim peyniri

Salçalı hamurun içi için:

1 adet soğan

300 gram kıyma

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Öncelikle hamur için tereyağı, margarin, yumurta, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyin ve tüm malzemeyi yoğurun. Hamuru ikiye ayırın ve üzerini nemli bezle örterek, 15 dakika dinlendirin. Kıyılmış ıspanağı hafif kavurun ve suyunu sıkıp, robottan geçirin. Dinlenen hamurun bir tanesine ıspanağı ekleyin ve yoğurarak yeşil renkli bir hamur elde edin. Diğer hamura da toz kırmızıbiber ile salça katarak, yoğurun ve kırmızı renkli bir hamur elde edin. İspanaklı hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın ve çay tabağı büyüklüğünde açın. Bir ucuna tulum, keçi veya hellim peyniri koyun. Diğer ucu üzerine kapatıp, yarım ay şekli verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Salçalı hamurun içi için kıyılmış soğanı kıymayla birlikte sıvı yağda kavurun ve soğuması için bir kenara alın. Salçalı hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın ve çay tabağı büyüklüğünde açın. Hamurun bir ucuna kıymalı iç harçtan koyun ve diğer ucu üzerine kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

