



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ POĞAÇA

1 adet ekmek hamuru (fırından)
10-15 adet ıspanak yaprağı
1 adet patates
1 adet sivri biber
1 adet pırasa
1 adet havuç
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 dilim beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörekotu

Tavaya yağ konur. Önce ince kıyılmış pırasa atılır. Pırasa yumuşayınca tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ve patates eklenir. Yumuşayınca elle parçalanmış ıspanak ve tuz katılır. 5 dakika sonra ateşten alınır. Soğuyunca ezilmiş peynir ve pul biber eklenir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar iç konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür, çörekotu serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.