



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ISPANAKLI KURU PASTA



1 paket tereyađı ya da margarin
1 su bardađı kařar rendesi
7 yaprak ıspanak
3 orba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı rekotu

- # Derin ve çukur bir kabin içinde oda ısında yumuşamış tereyağı, ince rendelenmiş kaşar, yoğurt ve yumurta beyazı bir atal yardımıyla iyice çırpılır.
- # zerine çok ince kıyılmış çiğ ıspanak, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu katılır, kısa süre daha karıştırılır.
- # Son olarak azar azar un eklenerek yođrulur. Ele yapıřmayan yumuřak bir hamur elde edilir. 10 dakika kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahın üzerinde kalem gibi çubuk şekli verilir.
- # ubuk ortadan katlanır ve 2 tur burgu yapılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

Not: Ispanaklı kuru pastanın lezzetini artırmak için hamuruna pul biber, karabiber, kimyon da eklenebilir.