



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

ISPANAKLI KURU PASTA



1 paket tereyağı ya da margarin
1 su bardağı kaşar rendesi
7 yaprak ıspanak
3 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Derin ve çukur bir kabın içinde oda ısında yumuşamış tereyağı, ince rendelenmiş kaşar, yoğurt ve yumurta beyazı bir çatal yardımıyla iyice çırpılır.
- # Üzerine çok ince kıyılmış çiğ ıspanak, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu katılır, kısa süre daha karıştırılır.
- # Son olarak azar azar un eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. 10 dakika kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahın üzerinde kalem gibi çubuk şekli verilir.
- # Çubuk 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.