

## Ispanakli Ekmek

### Malzemeler

Sade hamur icin;

1 su bardagi sut

1 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi toz seker

1/2 paket maya

aldigi kadar un

Ispanakli hamur icin;

3/4 su bardagi sut

2 yemek kasigi ispanak puresi (haslanip, robotta cekilmis ispanak yapragi)

1 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi toz seker

1/2 paket maya

aldigi kadar un

Arasina;

4-5 adet zeytin yaginda bekletilmis kuru domates

### Yapilisi

oncelikle 1 su bardagi sut isitilip icine tereyagi atilir eriyinceye kadar karistirilir ve sogumaya birakilir.Sut ilininca beyaz hamur icin verilen malzemeler eklenip aldigi kadar un ilavesiyle ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri nemli bir bezle ortulerek ilik bir ortamda mayalanmaya birakilir.

Yesil hamur icin;

Sut isitilip icine tereyagi atilir, eriyinceye kadar karistirilir ve sogumaya

birakilir.Sut ilininca hamur icin verilen malzemeler, ispanak puresi eklenip aldigi kadar un ilavesiyle ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri nemli bir bezle ortulerek ilik bir ortamda mayalanmaya birakilir.Hamurlar iki kati kabarinca ayri ayri

dikdortgen seklinde acilir ve alta sade hamur, ustune yesil hamur gelecek sekilde

yerlestirilir, arasina kurutulmus domates dilimleri dizilir, rulo yapilir. Hazirlanan rulo

yaglanmis baton kaliba yerlestirilir ve 30 dakika bekletilir. Onceden isitilmis firinda

uzeri kizarincaya kadar pisirilir. (Kalibin buyuklugune gore 1 ya da 2 ekmek yapılabilir.)

ellerimize saglik