

Ispanakli Gozleme

Malzemeler

Hamuru icin;

Un

Ilık su

Tuz

Ic Harci;

1 kg ispanak

1 orta boy kuru soğan

2 kalıp beyaz peynir

2-3 yumurta

1 demet maydanoz

1 kutu cig krema yada 2-3 kasik kaymak (isteğe bağlı, oldukça fazla lezzet katıyor)

Karabiber

Pul biber

Sivi yağ

Yapılışı

Hamur malzemeleri ile yumusakca bir hamur yogurulur ve yarım saat kadar dinlendirilir.

Kucuk bir portakal buyuklugunde bezeler hazirlanir, uzeri ortulur. (Yani bezelerin uzerinin kurumasi engellenir.)Ic harcimizi da bir kenarda hazirlayalim.Bezelerimizi teker teker acalim(fotograflarda ki gibi).Son olarak pisen gozlememizi tereyagi ile hafifce yağlayalim. Sicak sicak afiyetle yiyelim.