

Ispanakli Kombe

Malzemeler

1 kg un

1 paket maya

yeterince tuz

ilic su

ici icin:

1 demet ispanak

1 buyuk sogan

1 tatli kasigi salca

yag

Yapilisi

Oncelikle unu, maya, tuz ve ilic suyu yogurma kabinda karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.4-5 saat kadar dinlendirin.ici icin dogradigimiz ispanagi sogan ve salcayi tavaya alin ve pisirin . tepsiyi yaglayin hamuru koyup biraz acip,icine biraz ispanak koyup geri katip el ile tepsiye yayin uzerine sivi yag surup soba yada firinda pisirin. afiyet olsun