Merhaba hanımlar. Bugün sizlere yumuşacık, puf puf olan güzel bir poğaça tarifi vermek istiyorum. Biliyorsun ki, çay saatlerinin en vazgeçilmez hamur işi tarifi poğaçalardır. Şöyle, akşam eşinizle ve çocuğunuzla birlikte televizyonu açıp, elinize çayınız ve poğaçanızı almak keyifli olmaz mı? İşte tam keyif yapacağınız güzel bir tarifi sizlerle paylaşıyorum...

Bu tarifin en büyük özelliği hem çok kolay, hem de çok lezzetli olması. Hadi o zaman çay saatinizi keyiflendirmek için tarifimize geçelim...

**Ispanaklı Puf Poğaça Tarifi**

**Malzemeler**

* 2 su bardağı ılık süt.
* 1 su bardağı sıvıyağ.
* 2 yumurta.(Birinin sarısı üzerine sürmek için)
* 1 paket kuru maya.
* 1 yemek kaşığı şeker.
* 1 tatlı kaşığı tuz.
* 5.5 su bardağı un.

**Ispanaklı Puf Poğaça Yapılışı:**

Öncelikle süt, maya ve şekeri güzelce karıştırın. Üzerini kapatıp 10 dakika mayalandırın.

Daha sonra içine sırayla yumurta, sıvıyağ ve tuzu ekleyin. İyice çırpın. Sıvı harçlar güzelce karıştıktan sonra azar azar un ilave etmeye başlayın.

Yapacağınız hamur elinize yapışacak kıvamda olması gerekir. Bu detaya dikkat edin. Ispanak harcınızı hazırlayana kadar hamurunuzu mayalanmak için bir kenara alın. Ortalama 1 saat mayalanacak.

**Ispanaklı Puf Poğaça için İç Harcın Malzemeleri**

* 1 bağ ıspanak.
* 1 adet kuru soğan.
* Tuz.
* Kırmızı toz biber.
* Karabiber.

**Ispanaklı İç Harcın Hazırlanışı:**

Ispanakları güzelce yıkayınız. Soğanları az sıvı yağ ile hafif öldürün. İçine ince kıydığınız ıspanakları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Ocaktan almaya yakın baharatlarını ilave edip ıspanakları ocaktan alın.

**Not:** Ispanakları mayalı hamur ile buluşturmadan önce suyunu süzdürebilirsiniz.

Mayalanan hamuru elinizi sıvı yağ ile yağlayarak toparlayın. Bu aşamada sıvı yağ ile eli yağlama önemli. Bu sayede hamur elinize yapışmayacak.

Avucunuza aldığınız hamurun ortasına biraz ıspanaklı harçtan koyun. Daha sonra ortası açık kalacak şekilde kapatın. Yağlı tepsiye bütün hamurları bu şekilde dizdikten sonra 180 derecede önceden ısıtılmış fırında poğaçalarınızı pişmeye bırakın.

Üzerleri kızaran poğaçaların ilk sıçağı geçtikten sonra üzerine bir örtü kapatıp kurumamasını sağlayın.

Yanına güzel bir çay demleyin. Afiyet şeker olsun.