Ispanak çöreği

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
1 kg	Ispanak 39½ su bardağı
183 g	Zeytinyağı 1 su bardağı
220 g	Soğan 2 adet
6,9 g	Toz kırmızı biber 1 yemek kaşığı
500 g	Çökelek

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unla tuzu karıştırın, su ekleyerek hamur yoğurun.
2. Ispanağı yıkayıp doğrayın, soğanı rendeleyip içine katın. Çökeleği, zeytinyağını ve toz biberi ekleyip karıştırarak harcı hazırlayın.
3. Hamuru yufka gibi açın, harcı içine koyup kapatın. Sacda pişirin, pişerken iki yüzünü de yağlayın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Denizli Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/ispanak-coregi-ktb-denizli