ISPANAKLI TURTA

Oktay Usta

3 Çorba kaşığı yoğurt
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay kaşığı karbonat
Tuz
Alabildiği kadar un
İç Harcı için:
500 gr ıspanak
2 Adet kuru soğan
2 Diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Sosu için:
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Karıştırma kabının içerisine yoğurdu ve sıvıyağı koyup karıştırıyoruz. Üzerine unu, tuzu, ve kabartma tozunu ilave edip alabildiği kadar unla kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Diğer tarafta iç harcı hazırlıyoruz. Ispanakları yıkayıp süzdürüyoruz. Sonra iri iri doğruyoruz. Kuru soğan ve sarımsağı doğruyoruz. Bir tava içerisine sıvıyağ koyuyoruz. Önce soğan ve sarımsağı kavuruyoruz. Sonra üzerine ıspanakları ve baharatları koyup bir tur karıştırıp ocaktan alıyoruz, hazırladığımız hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırıyoruz. Geriye kalan hamuru merdaneyle kurşun kalem kalınlığında açıyoruz. Pasta kalıbı veya borcamın içine yayıyoruz. Ispanaklı harcımızı eşit bir şekilde yayıyoruz. Ayırdığımız hamuru merdaneyle açıp yine merdane yardımıyla borcamın üzerine kapatıyoruz. Kenarlarını harç gözükmeyecek şekilde kapatıyoruz. Üzerine yumurta sarısı veya yoğurt sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırının orta katında üzeri kızarına kadar 20-30 dakika pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:77036 • adı:ISPANAKLI TURTA • gönderen:babacan • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:30