ISPANAKLI AÇMA BÖREK

6 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Su Bardağı Sert Beyaz Peynir / Lor
3 Adet Yumurta (birinin sarısı üzerine)
5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı Karabiber ya da Toz acıbiber
1 Kg. Temizlenip Haşlanmış Ispanak
1 Yemek Kaşığı sirke

Hamur malzemelerini ve sana yağın 3 yemek kaşığı kadarını derin bir kaba alıp en son unu eleyerek ekleyip yoğuruyoruz. Yapışmayacak kıvama gelene kadar un ilave edip, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde ediyoruz. Hamuru 8 parçaya ayırıp üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika kadar dinlenmeye bırakıyoruz. Bu arada iç malzemesini hazırlıyoruz. Haşlanmış ıspanak, karabiber, 1 yemek kaşığı sana, rendelenmiş peynir/lor ve isteğe göre tuzu bir kasede güzelce karıştırıyoruz. Bezeleri bol unlu tezgahta tek tek açıp büyütebildiğiniz kadar açmaya devam ediyoruz. aralarına yine margarinden sürerek 4 katı yağlanmış tepsiye diziyoruz. üzerine ıspanaklı harcımızı yayıp kalan 4 yufkamıza aynı işlemi uyguluyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısı, kalan sana yağı ve bir kaşık yoğurdu karıştırıp üzerine sürüyoruz. Isıtılmış 200 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: Üzerine sürdüğümüz yumurta sarısı, sana ve yoğurt karışımı hem parlak hemde gevrek olmasını sağlıyor.

© lezzetler.com tarif no:80113 • adı:Ispanaklı Açma Börek • gönderen:köylügüzeli • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:45