ISPANAKLI FİNCAN BÖREK

Malzeme
- Hamuru için:
- 2 su bardağı un
- 1,5 çay bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Harcı için:
- 250 g ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 su bardağı beyaz peynir
- Muskat rendesi
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvıyağ

Hazırlanışı
Ispanağı haşlayıp, ince ince kıyın.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Derin bir kâseye unu, tuzu ve suyu koyup, iyice yoğurun.
Hamur kıvamına geldikten sonra üzerini temiz bir bez veya havlu kâğıt ile kapatıp, dinlendirin.
Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış ıspanakları, muskat rendesini, tuz ve karabiberi koyup, kavurun.
En son olarak içine rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip karıştırın, ateşten alıp harcı soğuması iç yayvan bir tabağa alın.
Tezgâha un serpip, dinlenen hamuru 4 eşit bezeye ayırın.
Bezeleri unladığınız merdane ile açın.
Açılan hamurun yarısının üzerine aralıklarla harçtan koyup, kalan hamurun yarısını diğer harçlı hamurun üzerine kapatın.
Harç ortadan kalacak şekilde hamurların kenarlarına bastırın.
Bir fincan veya çay bardağı ile börekleri kesin.
Tavada sıvı yağı kızdırıp, börekleri kızartın.
Kızaran böreklerin fazla yağını almak için havlu kâğıt yaydığınız tabağa alın.
Börekleri servis tabağına alıp, sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29304 • adı:Ispanaklı Fincan Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:43