ISPANAKLİ KATMER

5 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
1 paket toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
Biraz ılık su
750gr ıspanak
2-3 baş soğan
100 gr beyaz peynir
3 kaşık margarin
Üzerine sürmek için:
40 gr margarin

Un bir kabın içerisine boşaltılır. İçerisine toz maya, tuz ve şeker karıştırılır. Daha sonra özlü bir hamur elde edesiye kadar ara ara su ilave edilip sürekli yoğrulur. (bu işlemi yaş mayadan yada kuru mayadan yapmak isterseniz, yarım su bardağı su ile şekeri vede mayayı bir kabın içerisinde önce mayalandırın sonra unla beraber yoğurun). Hamuru ılık ortamda iki misli kabarana kadar dinlendirin.
Bu arada içini hazırlamak için. Ispanakları yıkayıp doğrayalım. Soğanları doğrayalım. yağda önce soğanları biraz şeffaf bir renk alana kadar kavuralım. Daha sonra ıspanakları ilave edip suyuynu salıp çekene kadar kavuralım. Tuz, kırmızı tozbiber ve karabiberini ilave edin ve içinin biraz soğuması için bir kenara alın.
Hamurdan yumurtadan biraz daha büyük parçalar koparın ve 2-3 mm kalınlığında açın.
Yufkaların yarısına ıspanaklı harçtan koyun, diğer yarısına kapatıp kenarlarını tırnak ucuyla bastırın.
Katmerleri çok hafif yağlanmış (ilk seferinde 1 çay kaşığı yağ döküp peçete ile sildim. Bir daha da tavaya yağ koymadım.)teflon tavada yada sacda arkalı önlü pişirip pişen katmerleri sıcak iken tereyağı ile yağlayıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:105062 • adı:Ispanakli Katmer • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:45