ISPANAKLI KATMER

Oktay Usta

4 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar su
İç malzemesi:
yarım kg ıspanak
1 soğan
100gr beyaz peynir
100 gr tulum peyniri
50 gr kaşar peyniri
sıvıyağ
tuz
kırmızı tozbiber
karabiber
arasına sürmek için:
100 gr. tereyağı

Öncelikle unu bir kaseye alalım. Ortasını açıp mayayı ve tuzu ekleyelim.unun üzerine şekeri ekleyip su ile yumuşak bir hamur hazırlayıp mayalanmaya bırakalım. Diğer tarafta bir tavanın içinde sıvıyağla soğan ve ıspanağı soteleyelim. İçine tuz ve baharatlarını ve peynirlerin tamamanı ekleyip soğutalım. Hamuru açabildiğimiz kadar ince açıp sıvıyağ veya tereyağı ile içini yağlayalım. Hamurun üzerine her tarafına gelecek şekilde ıspanaklı harcı yayıp rulo yapalım. Ruloyu kıvıralım ve bir tatlı tabağı büyüklüğüne ulaşınca keselim. Böylece bu hamurdan 6 veya 7 tane katmer çıkıyor. Kopardığımız hamurun uç kısmını altına alıp elimizle
bir yemek tabağı büyüklüğüne gelene kadar açalım. Teflon tavada alt üst pişirelim ve üzerine tereyağı sürerek sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:58197 • adı:ISPANAKLI KATMER • gönderen:SonaY • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:28