



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KATMER

1/2 orba kaşığı tuz
1/2 kilo ekstra un
1 bardak su
2 adet yumurta
1/4 kahve fincanı rafine yağı
Ispanaklı İ:
250 gram ıspanak
1 adet kuru soğan
25 gram margarin
Tuz
Karabiber

- 1) Ispanakları, kaynar tuzlu suyun içinde diriliği gidip de birazcık yumuşayınca kadar birkaç dakika haşlayınız.
- 2) İnce kıydığımız kuru soğanları, margarin yağında pembeleştirip, içine süzüp ince kıydığımız ıspanakları ilave edip, biraz daha pişiriniz.
- 3) Yeterince tuzunu ve karabiberini katıp, ocaktan indirip ve soğutunuz.
- 4) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.
- 5) Bir küçük kaba biraz rafine yağ veya zeytinyağı koyup, hamurun bir tarafını yağa bulayıp bir tepsiye diziniz. Diğer hamurları da aynen ve tamamen yağlayıp, üzerlerine rafine yağıyla yağlanmış bir kâğıt kapatıp 1 saat dinlendiriniz.
- 6) Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassılttıktan sonra, iki elinizle hamurun iki ucundan tutup, soldan- sağa doğru daire şeklinde havada hamuru savurunuz ve tekrar tutarak bir kere daha savurduktan sonra hamurun kalın kalan kenarlarını alttan dört parmağınızla tutarak hafifçe havalandırarak çekip inceltiniz. Hamur böylece hazırlanmış olur.
- 7) Açılan hamurun içine ıspanak serpiniz.
- 8) Hamurun 4 ucunu dört köşe bir zarf gibi ıspanağın üzerine kapatınız. (Hamurların uçları yarımşar santim birbirinin üzerlerine binmiş olmalıdır.)
- 9) Sonra hafif yağlanmış gibi kalın tavada pişirip 1'er 2'şer dakika altüst pişirip servis yapınız.