



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

1/2 tatlı kaşığı şeker
30 g (6 çorba kaşığı) yaş maya (ya da 15 g [3 çorba kaşığı] kurumaya)
500 g (4 su bardağı) sert un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı (hamurun dinleneceği kabı yağlamak için)
yumurtanın sarısı (2 tatlı kaşığı suyla çırpılmış)
İspanaklı - peynirli harç:
500 g ıspanak (yıkayıp sapları ayıklanmış)
125 g yarıyağlı tuzsuz beyazpeynir
1/2 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
125 g dil peyniri (tercihen az yağlı küçük küpler halinde doğranmış)

Hamuru hazırlamak için şekerini bir kâseye koyup, 30 cl (1+1/4 su bardağı) ılık suda eritin. Mayayı ekleyip, iyice karıştırarak, maya çalışıp, üstünde bir köpük tabakası oluşuncaya kadar (10 -15 dakika) bir kenarda bekletin (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki nasıl hazırlanacağını gösteren nota uyun). Bir salata çanağının içine, unu ve tuzu eleyip, ortasını havuz gibi açın. Bu çukura bir çorba kaşığı zeytinyağını ve şekerli mayayı döküp, karıştırın. Kenarlardan yavaş yavaş un katarak karıştırıp, hamur haline getirin. Hamuru tezgâha alıp, dokunulduğunda ipek gibi yumuşak ve kaygan oluncaya kadar yo-ğurun (yapışıyor biraz un katın). Sonra bir tatlı kaşığı zeytinyağıyla hafifçe yağlanmış bir kâseye koyup, sıcak bir yerde mayalanıp kabarana (hacmi iki kat artmalıdır) kadar (yaklaşık 45 dakika) bekletin.

Bu arada harcı hazırlamak için, yıkamış ama suyu süzdürülmemiş ıspanakları büyük bir tencereye koyun. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, normal ateşe oturarak, ıspanakları kendi suyunun buharında iyice yumuşayana kadar (2-3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakların suyunu süzdürdükten sonra, elinizle iyice sıkarak hiç suyu kalmamasını sağlayın. Blendıra koyup, tuzsuz beyazpeynir, hintceviz rendesi, tuz ve karabiberi ekleyerek, çok kısa süre karıştırın. Sonra dil peyniri küplerini ekleyin.

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Hamur iyice kabarıncaya, unlanmış tezgâha alıp, hafifçe yoğurun. Oklavayla elden geldiğince ince açıp, 7,5 cm'lik yuvarlak bisküvi kalıbıyla 30 yuvarlak parça kesin.

Yuvarlakların ortalarına bir tatlı kaşığı harç koyup, kenarlarına fırçayla suyla çırpılmış yumurta sarısından sürün. Sonra yarım ay biçiminde katlayıp, elinizle bastırarak üst üste binen kenarlarını yapıştırın. Kalan yumurta sarısını böreklerin üstlerine fırçayla sürüp, her böreğin üstünü bıçakla incecik çizin.

Börekleri bir fırın tepsisine dizip, tepsiyi fırına vererek, börekler kahverengileşinceye kadar (8-10 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, börekleri sıcak sıcak servis yapın.

Not: Hamuru önceden hazırlayıp, buzdolabında (en çok 24 saat) bekletebilirsiniz.