ISPANAKLI SAÇ BÖREĞİ (MALATYA)

1 adet ekmek hamuru (veya 1 kibrit kutusu kadar yaş pak maya)
1 kg. un
Tuz
Su
İçi için:
2 kg. ıspanak
1/2 kg. yağsız kıyma
Tuz
Kırmızı biber
3-5 kaşık yağ
2 baş kuru soğan

Un elenir ortası havuz gibi açılır, kenarlarına tuz serpilir ortasına maya veya ekmek hamuru konur, ılık su ilavesiyle sert bir hamur hazırlanır. Hamur 30-40 dakika mayalandırılır. Mayalanan hamur küçük parçalara ayrılarak 2-3
milim kalınlıkta açılır, ortadan ikiye katlanır, aralarına iç malzemesi yayılarak üçgen şekli oluşacak şekilde katlanır, kenarları iyice bastırılır. Hazırlanan bu börekler saç üzerinde altı üstü pembe renkte kızartılır. Börekler sıcakken üzerine tereyağı sürülür. Servis tabağına alınır, sıcak olarak servis yapılır.
İçinin hazırlanması: Ispanaklar dal dal ayıklanır, bol suda iyice yıkanır, incecik kıyılır. Bir tavada küp şeklinde doğranmış soğan ve kıyma kavrulur, tuz, karabiber, kırmızı biber ilâve edilir, karıştırılır. Kıyılmış olan ıspanaklar da ilâve edilip tekrar karıştırılır, kapak kapatılır. Kıyma ve tavanın ısısı ile ıspanağın diriliğinin gitmesi sağlanır. Soğuduktan sonra kullanılır.

Not: Bu börek çökelekli, peynirli, patatesli de hazırlanabilir. Hangi iç kullanılmışsa o ismi alır. Çökelekli börek, peynirli börek gibi.

© lezzetler.com tarif no:85828 • adı:Ispanaklı Saç Böreği (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:09