KALİÇUNYA (GİRİT)

2.5 Su Bardağı Un
1 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
Tuz
İçi İçin:
1/2 Kg Ispanak
250 gr Beyaz Peynir
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
Üzerine:
2 Adet Yumurta Beyazı

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın.
Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Ispanakları ayıklayıp yıkayın. Suyunu iyice süzün. Yapraklarını ince ince doğrayın.
Derince bir kapta beyaz peynir, zeytinyağı ve ıspanakları karıştırın.
Dolaptan aldığınız hamuru, merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamurun üzerine kahve fincanı koyup yuvarlaklar kesin. Artan hamuru yeniden yoğurup açın. Hamur bitene kadar kesme işlemine devam edin.
Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta beyazı sürün. Bir yarısına hazırladığınız içi yerleştirin. Diğer yarısını üzerine kapayın. Bu şekildeyarım ay biçiminde çörekler elde etmiş olursunuz. Üzerlerine sıvı yağ sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 230 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4760 • adı:Kaliçunya (Girit) • gönderen:amator • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:46