



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (İSPANAKLI)

<https://www.arnavut.com>

Hamuru için:

500-750 gr. un

Yarım paket margarin veya tereyağı ile 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (Beraber eritilir)

2 çay kaşığı tuz

Yeterli miktarda su (kulak memesi kıvamında hamur)

İç Malzemesi:

Yarım kilo ıspanak

Yarım demet taze soğan

Yoğurtlu yapılacaksa 250 gram yoğurt

İlk olarak ıspanaklar ve daha sonra taze soğanlar küçük küçük kesilir ve bir miktar elle ezilir. Ardından 250 gram yoğurdu ilave edilir. Bu şekilde iç malzememiz artık hazır.

Hamur, tuzu ve su ilavesiyle elle yoğrulur. Su ilavesiyle belli bir kıvama getirilen hamur daha sonra kaptan alınarak düz bir zeminde (sofra-masa) yaklaşık 10-15 dakika kadar un ilavesiyle bir kez daha kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Artık hamurumuz hazır. İstenirse bir miktar dinlendirilmeye bırakılır.

Ardından hamur alt ve üst parça olmak üzere iki parçaya ayrılır. Genellikle altlık olarak kullanılacak hamur biraz daha kalın bırakılır ve un ilavesiyle oklavayla açılmaya başlanır.

Hamurlar tepsi boyutunda açılır ve üstü yağlanır. (sürülecek yağ: sıvı ve katı yağın birlikte biraz eritilmesiyle elde edilir)

Kenarları yağlanır ve çiçek şeklinde kenarlardan kesilir ve ardından orta bölümde toplanır.

Artık araları yağlanmış bir şekilde olan hamur tekrar tepsi boyutuna getirildikten sonra yağlanmış tepsiye konur. İç malzemesi dökülür ve aynı işlemle üst kapağı hazırlanır. En son üzeri yağlandıktan sonra böreğimiz pişmeye hazır.

