



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDÜRME (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Ispanak
Çökelek
Bayat ekmek içi
Kuru soğan
Süt
Sıvıyağ
Yoğurt
Pul biber
Karabiber
Tuz
Limon suyu veya sirke

Un derince bir kaba alınır ve üzerine 1 çay bardağı süt ve ayçiçek yağı ile 1 çorba kaşığı tuz ilave edilir. Yarım limonun suyu veya 1 çorba kaşığı sirke eklenip ara ara su eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur 2 eşit bezeye ayrılır ve üzerine ıslak bez kapatılarak dinlendirilir. İçi için; 1 adet bayat ekmeğin içi çıkarılır. Kuru soğan küçük küçük doğranır ve sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur. Ispanaklar kıyılır. Kavrulan soğanlara ekmek içi eklenir ve biraz daha sotelenir. Ispanaklar derince bir kaba alınır ve üzerine çökelek ilave edilir. Pul biber, karabiber ve tuz eklendikten sonra soğanla sotelenen ekmek eklenerek karıştırılır. Küçük bir kaseye zeytinyağı konur. Dinlenen ilk hamur bezesi unlu zeminde açılır. Tepsî büyüklüğünde açılan yufkanın ortasına küçük bir kase kapatılır ve 8 eşit parçaya bölünür. Çiçek gibi kesilen yufkanın üçgen şeklindeki her yaprağı zeytinyağı ile yağlanıp üst üste kapatılır. İkinci beze de aynı şekilde açılıp katlanır. Zemin unlanır ve katlanan bezelerden ilki tepsî büyüklüğünde açılıp yağlanmış tepsî zeminine yerleştirilir. Ispanaklı harç ile kaplanır. İkinci beze de aynı şekilde açılır ve harcın üzerine kapatılır. Yufkaların kenarları bir bıçağın sırtı ile birleştirilir. Zeytinyağına, 2 yemek kaşığı yoğurt eklenip karıştırılır ve yufkanın üzerine sürülür. Bıçakla bir kaç yerinden delinir. Fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir.

