



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDÜRME (UŞAK)

Hamuru için:

1 kilogram un
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı yoğurt

İçi için:

1 kilogram ıspanak
250 gram peynir
3 kahve fincanı sıvı yağ

Üzeri için:

50 gram sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt

İspanağı doğrayın.

Peynir ve zeytinyağı ile karıştırıp iç harcı kenara alın.

Un, tuz, yoğurt ve sıvı yağı derin bir kaseye alın.

Azar azar soğuk su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hamuru iki bezeye ayırın.

Bezelerden birini açıp üzerine 3 yemek kaşığı sıvı yağ sürün ve un serpin.

Kenarlarını 5-6 yerinden yaprak gibi kesin.

Yaprakları ortada birleşecek şekilde katlayın.

Bir müddet dinlendirdikten sonra yeniden tepsi büyüklüğünde açın.

Yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Üzerine ıspanaklı harcı yayın.

Diğer hamuru da aynı şekilde açıp ıspanakların üzerine yerleştirin.

Mümkünse odun ateşi üzerinde, yoksa ocakta döndüre döndüre altını pişirin. (Fırında pişirecekseniz üzerine zeytinyağı ve yoğurt karışımı sürebilirsiniz.)

Altı pişince başka bir tepsi yardımıyla alt üst edin.

Diğer tarafı da pişince yeniden tepsiyle ters çevirin.

Dilimleyip servis edin.



