



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA HAMURLU ISPANAK

Kullanılacak malzeme: Hamuru için: 300 gr un, 50 gr tereyağı, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık maya (veya kabartma tozu), 1 çimdik tuz. Harcı için: 1 kg ispanak, 300 gr peynir, 50 gr kaşar peyniri, 50 gr margarin, 1 yumurta, 70 gr un, 1 fiske ceviz-i bevva, 1/2 it süt, yeteri kadar tuz. Üstünün süslenmesi için: 1 yumurta, 100 gr'lık 2 dilim kuyrukyağı (veya içyağı).

Yapılışı: Bir turta kalıbı yağlanıp unlandıktan sonra bir kenara bırakılır. Hamur yoğurma mermerinin üstüne elekten geçirilerek un konur. Bunun üstüne kalan tereyağı, zeytinyağı, içinde tuz eritilmiş bir çorba kaşığı ılık su ve maya ilave edilir. İyice yoğurularak hamur kıvamına getirilir. Bir yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır. Ispanaklar temizlenir, bol suda iyice yıkanır, kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra suyu süzdürülüp ince ince kıyılır. Buna ceviz-i bevva, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri ve peynir katılıp, iyice karıştırılır. Bir tencerede margarin eritilir. Hızlı hızlı karıştırılırken un elekten geçirilerek azar azar katılıp yağa yedirilir. Yağlı un 1-2 dakika daha kavrulduktan sonra karıştırılarak ince ince akıtılan kaynar süt katılır ve karışım birbirine iyice yedirilir. Tuz da serpidikten sonra sos, 5 dakika karıştırılarak pişirilir. Sonra karışımın içine dökülür, iyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakılır. Ispanaklı karışım soğuyunca yumurtanın şansı konur, karıştırılarak yedirilir. Bir başka kaptaki çirpılarak kar köpüğü durumuna getirilen yumurta akı da azar azar katıldıktan sonra buzdolabında dinlendirilen hamur alınır. Hafifçe yoğurulduktan sonra üçe bölünür. İki parça birleştirilip merdaneyle inceltilerek açılır. Açılan hamurla turta kalıbının içi kaplanır (fazlalıklar kalıbın yanlarından dışarı sarkacaktır). Ispanaklı karışım kalıba boşaltıldıktan sonra, kalan üçte bir hamur merdaneyle inceltilerek açılır ve ispanakların üstü kapatılır. Kalıbın yanlarından taşan hamurlar kesilir. Kalıbın altına ve üstüne konulan hamurların ucu iki parmak arasında ezilerek birbirine yapıştırılır. Kesilen hamur parçalarıyla yufkanın üstü süslenildikten sonra kalan yumurta hafifçe çirpılıp hamurun üstüne dökülür, fırçayla her tarafa yayılır. Kuyrukyağı ince ince doğranıp hamurun üstüne serpiştirildikten sonra kalıp kızgın (200°C) fırına sürülür ve 1 saat kadar tutularak iyice pişirilir. Hamurlu ispanak pişince hemen fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.