



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK RADİKA KARIŞIK BÖREK (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

4 Adet Yufka (El Açması)

1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

Sosu İçin:

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Su Bardağı Yoğurt

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Süt

Harcı İçin:

250 Gram Ispanak

250 Gram Radika

250 Gram Arapsaçı

250 Gram Çoban Dödüğü

250 Gram Lor Peyniri

1 Adet Kuru Soğan

2 Diş Sarımsak

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biberi

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Ispanak, arapsaçı, radika çoban dödüğü otlarını ayıklayıp yıkayın.

Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda birkaç dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip suyunu süzün ve kıyın. Geniş yüzeyli derince bir tavayı orta ateşte kızdırın. Bir kahve fincanı zeytinyağını koyun ve diş diş soğanla ezilmiş sarımsak dişlerini karıştırarak kavurun. Kıyılmış, az haşlanmış yeşillikleri ekleyin. Tuzu, karabiberi katıp, karıştırarak kavurun. Soğumaya bırakın.

Soğumuş karışıma ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın. Harcı hazır edin. Bir kap içinde listede verilmiş sos malzemelerini karıştırıp çırpın. Homojen bir karışım elde edin. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı döşeyin ve üzerine sos sürün. İkinci yufkayı da döşeyin ve hazırladığınız harcı ikinci yufkanın üzerine yayın. Harcın üzerine üçüncü yufkayı yayıp sos sürün, dördüncü yufkayı da en üste yaydıktan sonra kalan sosu üzerine gezdirin. Tepsiyi, önceden 150 derecede kızdırılmış fırına sürün. Yaklaşık 40 dakika sonra böreğin üstü kızardığında tepsiyi fırından alın ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:115414 • adı:Ispanak Radika Karışık Börek (Alaçatı İzmir) • gönderen:buz • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:44