ISPANAK VE PEYNİRLİ KIR PİDESİ

Hamuru için:
2 adet haşlanmış orta boy patates
5 su bardağı un
Tezgahı unlamak için bir miktar daha un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İç harcı için:
500 gram ıspanak yaprağı
1 orta boy kuru soğan
150 gram peynir (beyaz peynir veya tulum)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Rendelenmiş muskat

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ koyup ısıtın.
Soğanları tavaya alıp ocağı kısın.
Ara ara karıştırarak soğanların saydamlaşmasını sağlayın.
Yıkayıp sularını süzdüğünüz ıspanak yapraklarını elle iri parçalara ayırarak tavaya ilave edin ve karıştırın.
Hacimlerini kaybettiklerinde üzerine damak tadınıza uygun miktarlarda karabiber ve muskat rendesi ekleyin.
Peynir az tuzlu ise tuz ilavesi de yapabilirsiniz.
Ispanaklar suyunu salacak ve bir süre sonra buharlaşacak.
Bu aşamada tavayı ocaktan alın. Ilınmasını bekleyin, üzerine peyniri ufalayın, karıştırın.
Hamur için patatesleri çatalla ezin veya rendeleyin.
Geniş bir hamur yoğurma kabına alın.
Üzerine elenmiş unu, oda sıcaklığındaki sütü, sıvı yağı, toz şekeri, tuzu ve mayayı ekleyin.
Hamuru iyice yoğurun. Patates içerdiğinden başta bir araya getirmesi zor olacaktır.
Yoğurdukça esnek bir hamur halini alacak, bu işlem yaklaşık 10 dakika sürecek.
Hamuru top haline getirin, hamur yoğurma kabını üzerine kapak yapıp 10 dakika dinlendirin.
Tezgah üstüne un serpin ve hamuru alıp kısa süre yoğurun.
12 bezeye ayırın. Her bezeyi tezgah üstünde yuvarlayıp bir kenara alın.
Üstlerini temiz bezle örterek bekletin.
Bir bezeyi alıp unlanmış tezgah üstünde oval olarak açın.
Geniş ucu yaklaşık bir dosya kağıdı uzunluğunda olsun.
Açtığınız hamuru pişirme kağıdı serili tepsiye alın.
Kenarlarda 1,5 santimetre boşluk bırakarak ortaya iç harcı yayın.
Sonra da kenarları ortaya doğru katlayın.
Ovalin iki ucunu hafifçe sivriltin.
Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın.
Tepsilerdeki pidelerin üstlerini streç film ile kaplayıp kabarana dek bekleyin.
Fırını 200 dereceye ayarlayın.
Pidelerin üstlerine, sıvı yağ ile incelttiğiniz yumurta sarılarını sürün.
Fırına sürüp kızarana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:145091 • adı:Ispanak ve Peynirli Kır Pidesi • gönderen:oflu • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:28