ISPANAKLI HAVUÇLU BAZLAMA

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3,5 - 4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı ılık süt
İç malzeme:
2 adet rendelenmiş havuç
4 - 5 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g ıspanak yaprağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Sıvı yağ ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 35-40 dakika bekletin.
Rendelenmiş havuçları tavaya alın. Üzerine zeytinyağını gezdirin ve yumuşayıncaya kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ispanak yapraklarını yıkayın ve iyice süzün. İnce doğrayın, derin bir kaba alın ve üzerine 1 çay kaşığı tuzu serpin. Eliniz ile hafifçe sıkarak fazla suyunu çıkarın.
Mayalanan hamuru tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. 8 eşit parçaya bölüp her birini elinizde yuvarlayın ve üzerlerini bir mutfak bezi ile örtün. Hazırladığınız ıspanak ve havuçları bir kaseye alın, rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve karıştırın. Hamurlardan birini hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 20 cm çapında açın. Hazırladığınız iç malzemeden 1-1,5 yemek kaşığı kadar üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu kendi etrafında sarın ve merdane ile yaklaşık 12 cm çapında açın. Hamurların tamamını bu şekilde hazırlayın. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Açtığınız hamurları arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.