ISPANAKLI ISIRGANLI TEPSİ BÖREĞİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

Hamuru için:
500 Gram Un
2 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Çay Bardağı Zeytinyağı
Harcı için:
500 Gram Ispanak
1 Demet Isırgan Otu
1 Demet Taze Soğan
150 Gram Beyaz Peynir
1 Tatlı Kaşığı Karabiber

Ispanak, ısırgan otu ve taze soğanı ayıklayıp yıkayın ve ince ince kıyın. Çukur bir kaba alın.
Ufalanmış peyniri, karabiberi, gerek duyulduğu takdirde az tuz ilave ederek harcı hazır edin.
Unu çukur bir kaba koyun. Üzerine tuzu serpin. Ortasını havuz gibi açın. Azar azar su katıp yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutturun. Üzerine nemli bir bez örtün ve 10-15 dakika kadar dinlendirin.
Dinlenmiş hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.
Bezelerin yarısını oklavayla unlu zeminde çay fincanı büyüklüğünde açın. Aralarını zeytinyağı ile yağlayarak üst üste dizin. Hepsini, kullanacağınız tepsinin büyüklüğünde açarak yağlanmış fırın tepsisine döşeyin. Tepsideki yufkanın üzerine hazırladığınız harcı yayın. İkinci parti bezeleri de aynı şekilde fincan tabağı büyüklüğünde açın. Aralarını yağlayarak üst üste koyun.
Tepsi büyüklüğünde açarak tepsideki harcın üstüne yayın ve üzerini yağlayın.
Tepsiyi önceden 200 derecede kızdırılmış fırına sürün yaklaşık 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından aldıktan sonra dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114663 • adı:Ispanaklı Isırganlı Tepsi Böreği (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:01.05.2024 - 10:49