ISPANAKLI KANELONİ

500 gr. un
5 adet yumurta
2 baş soğan
2 kaşık salça
1 demet maydanoz
1 fincan zeytinyağı (Haşlama için)
1 kaşık sıvıyağ (İçi için)
1 çay bardağı yoğurt (üstü için)
500 gr. ıspanak
Yeterince tuz, biber
Kaşarpeyniri rendesi

YAPILIŞI:
Unu hamur tahtasına koyup eleyiniz. Yumurtaları içine kırıp tuz atıp bir tatİ1 kaşığı limon suyu sıkıp, ılık suyla kulak memesi kıvamında bir hamur tutunuz. Koparta ko-parta yoğurarak iyice bütün-leştiriniz. İki eşit parçaya ayırıp, yaş bez altında 15 dakika dinlendiriniz.
Her parçayı 2-3 mm. kalınlığında kare şeklinde açınız. Açtığınız hamurlardan 10 santimlik kareler kesiniz. Bir tencerenin içine su, tuz ve zeytinyağı koyup kaynatınız. Kaynayan suya kestiğiniz hamurları atınız. 5 dakika haşlayıp soğuk suya atınız. Haşlanan hamurları soğuk sudan alıp kuruladıktan sonra, içine iç koyup, sigara gibi sarınız. Yağlı tepsiye diziniz.
Üzerine yoğurtla 1 kaşık salçayı karıştırıp, rendelenmiş kaşar peyniriyle dökünüz. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip, sıcak sıcak ikram ediniz.

İçinin hazırlanması: Ispanağı yıkayıp ayıklayınız Önce soğanı doğrayıp, yağda pembeleştiriniz. Sulandırılmış salça ilave ediniz. Ispanakları koyup karıştırınız. Tuzunu, biberini ekip, bir çay bardağı ılık su ekleyip, ıspanaklar pörsüyünceye kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:44854 • adı:Ispanaklı Kaneloni • gönderen:algı • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:53