ISPANAKLI KATMER

Ümit Usta

1 kilo un
1 adet yumurta
Yeterince su
Yeterince tuz
iç malzemesi:
200 gram kıyma
1 kilo ıspanak
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber

Bir kilo unu, yumurtayı, yeterince tuz ve suyu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Yoğurduğumuz hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler ayırıp, dibini unladığımız tepsiye dizelim.
Üzerine temiz, nemli bir bez örtüp, 15-20 dakika dinlendirelim.
İnce ince kıydığımız bir baş kuru soğanı, çeyrek paket margarin yağında orta ısılı ateşte yumuşayıncaya kadar kavurup, kıymayı ilave edelim.
Kıyma kavrulurken ayıklayıp, iyice yıkadığımız ıspanakları 1 su bardağı su ile solduralım.
Ispanaklar yumuşayınca suyunu süzüp, bıçak yardımı ile kıyalım.
Bu esnada kavrulmuş kıymaya, ıspanakları ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım ve yeterince tuz, karabiber ilave edip, ocaktan indirelim.
Ispanaklı harcı başka kaba döküp, soğutalım.
Ayırdığımız hamur bezelerini hazır yufka büyüklüğünde açıp, dört bir kenarını ortada birleşecek şekilde katlayıp, iki katlı 4 köşe bir yufka elde edelim.
Hazırladığımız ıspanaklı harçtan yufkaların üzerine serpiştirip, yufkaların dört köşesinden ortaya doğru zarf gibi katlayalım.
Hafifçe yağladığımız teflon tava veya saç üzerinde arkalı önlü pişirip, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74303 • adı:ISPANAKLI KATMER • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:30.04.2024 - 18:04