



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KIYMALI KADAYIF BÖREĞİ

600 gram taze kadayıf
200 gram dil peyniri
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
4 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
200 mililitre süt
200 mililitre zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Kıymalı harç için:
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet kapyra biber
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Ispanaklı harç için:
250 gram ıspanak
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı pul biber

Soğanları küp küp doğrayın.

Kıymayı tavada yüksek ateşte kavurmaya başlayın.

Kıymaların rengi dönünce soğanları ilave edip kavurmaya devam edin.

Soğanlar yumuşayınca altını kısın.

Kapyra biberi küp küp doğrayıp kıymaya ilave edin.

Tereyağı ile tuz ve karabiber ekleyip 15-20 dakika kadar kavurun.

İyice yıkadığınız ıspanakları irice doğrayın.

Soğanı piyazlık doğrayıp zeytinyağında kavurmaya başlayın.

Soğanlar yumuşayıp esmerleşmeye başlayınca ıspanakları ilave edin.

Tuz, karabiber ve pul biberi de ekleyip ıspanaklar yumuşayınca altlarını kapatın.

Böreğin sosu için yoğurt ve yumurtayı homojenleşene kadar çırpın.

Üzerine süt ve zeytinyağı da ekleyip çırpmaya devam edin.

Son olarak tuzunu ekleyip kenara alın.

Zeytinyağını tavada ısıtıp kadayıfın dörtte birini tavaya yayın.

Sosun dörtte birini de kadayıfların üzerine gezdirin.

Ispanaklı harcı kenarlarından bir parmak kalacak şekilde kadayıfların üzerine yerleştirin.

Tekrar aynı miktarda kadayıf ve sos ilave edin.

Üzerini bir kapak ya da bir başka tavayla kapatıp böreği ters yüz edin.

Üstüne dil peynirini didikleyerek yayın.

Kadayıf ve sosla birlikte üzerini kapatıp böreği yeniden alt üst edin.

Son olarak kıymalı harcı yayıp üzerini kalan kadayıfla kapatın.

Kenarlarını bıçakla düzelterek böreği bir kez daha alt üst edin ve tavayı sallayıp çevirerek her tarafının pişmesini sağlayın.

Böreğiniz hazır. Dilimleyip sıcak sıcak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144951 • adı:Ispanaklı Kıymalı Kadayıf Böreği • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:28