ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

Hamur için:
1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı sıvıyağ
5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İç Harcı için:
1.5 kg ıspanak
3 adet orta boy kuru soğan
2 çay kaşığı tuz, karabiber
Hamur açmak için:
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı nişasta
Üzeri için:
250 gr bitkisel margarin
1 tatlı kaşığı çörekotu
2 çorba kaşığı yoğurt

Ispanaklarının kök kısımlarını temizleyip akan suyun altında yıkayın. Süzüp yapraklarını doğrayın. Üzerine tuz serpip ovun. Elinizle sıkıp fazla suyunu süzün. Soğanları soyup zardan ufak ince ince doğrayın.
Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanları sararıncaya kadar kavurun. Ispanağı ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Karıştırarak 7-8 dakika kavurun.
Hamur için su, yoğurt, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozunu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru tezgâhın üzerine alıp pütürsüz ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin.
Hamuru 12 eşit bezeye ayırın. Un ve nişastayı bir kapta karıştırın. Bezelerden birini üzerine nişastalı un serperek oklava ile yufka büyüklüğünde açın. Hamuru ortadan ikiye kesin. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar eritilmiş margarin gezdirin. Ispanaklı harcı hamurun kesik kısmına uzunlamasına yayın. Hamuru sarıp rulo yapın. Kalan yarım yufkayı da aynı şekilde rulo sarıp kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. 35-40cm çapındaki yuvarlak fırın tepsisini yağlayın.
Rulo sardığınız hamurları yağlanmış fırın tepsisine yan yana yerleştirin.
Kalan yağ ve yoğurdu bir kapta çırpıp böreğin üzerine sürün. Çörekotunu serpip 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84564 • adı:Ispanaklı Kol Böreği • gönderen:şadiye hatun • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:40