



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI LORLU BÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

0,5 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı ılık su

1 çay kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

1,5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 tutam toz şeker

Dolgu:

500 g ince doğranmış ıspanak

1 çay kaşığı tuz

2 adet taze soğan

250 g tulum loru

1 yumurta akı

Açmak için:

0,5 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Islatmak için:

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

1 yumurta sarısı

0,5 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

Çörekotu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Ilık süt ve suyu derin bir kaba alın. Üzerine mayayı ekleyip birkaç kez karıştırın ve 15 dakika bekletin. Unu bir kaba eleyin. Süre sonunda beklettiğiniz mayalı karışımın üzerine tuz, toz şeker ve unu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

İnce doğranmış ıspanakları derin bir kaba alın ve üzerine tuzu serpin. Fazla suyu çıkıncaya kadar ezerek karıştırın. Eliniz ile sıkarak fazla suyunu akıtıp başka bir kaba alın. Taze soğanları ince doğrayın. Tulum loru ve yumurta akı ile birlikte ıspanaklara ekleyip iyice karıştırın.

Yarım su bardağı un ve yarım su bardağı buğday nişastasını bir kaba alıp karıştırın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 10 eşit parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp bir tepsiye sıralayın ve üzerlerini mutfak bezi ile örtün. Tezgaha 1 yemek kaşığı nişastalı un serpin. Hamurlardan birini üzerine alıp oklava ile 5 cm çapında açın. Kalan hamurları da aynı şekilde açın ve aralarına nişastalı un serperek üst üste koyun. Daha sonra bu hamurları teker teker oklava ile ince yufka haline gelinceye kadar yaklaşık 15-20 cm çapında açın. Açtığınız yufkaların üzerini kurumamaları için bez ile kapatın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Hazırladığınız yufkaların her iki yüzünü hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 1 dakika pişirin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yoğurt, sıvı yağ, su, yumurta sarısı ve tuzu derin bir kaba alın ve çatal ile 1 dakika çırpın.

Sertleşen yufkalardan bir adet alıp yağlanmış kalıbın ortasına koyun. Kaşık ile üzerine yufkanın her yeri ıslanacak şekilde yoğurtlu karışım dökün. Yumuşayan yufkayı eliniz ile düzelterek genişletin. Üzerine bir adet daha yufka yerleştirin ve aynı şekilde ıslatıp düzeltin. Üçüncü yufkayı koyun, ıslatıp düzeltin ve ıspanaklı iç serpin. Kalan yufkaları aynı şekilde ıspanaklı iç de koyarak üst üste yerleştirin. Kalan yoğurtlu karışımı en üstteki yufkanın üzerine dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169292 • adi:Ispanaklı Lorlu Börek • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:03