



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI NEMSE BÖREĞİ

Yaprak hamuru malzemesi:

5 su bardağı un

1/4 limon

1 büyük paket margarin (250 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

500 gr. ıspanak

Unu eleyip, ortasını açınız. Limon suyu, tuz, ve 1,5 su bardağı su koyarak bir hamur yapınız. İyice ozleştirip nemli bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.

Normal yumuşaklıktaki yağı yağlı kâğıt arasında her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere merdane ile bastırarak iki misli büyütünüz. Hamuru ortası şişkin kenarları ince 40 cm. çapında daire halinde açınız. Yağı ortasına koyunuz. Hamurun kenarlarını yağın üzerine bohça gibi kapatıp her tarafının aynı kalınlıkta olmasını sağlayınız.

Un serperek merdane ile yarım parmak kalınlığında uzun dikdörtgen şeklinde açınız. Hamurun karşılıklı kısa kenarlarını ortaya katlayıp kapatınız. Hafif un serpilmiş tahta üzerinde aynı işlemi bir kere daha uygulayınız.

Üzerine nemli bez örterek 1 saat dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru hafif un serpilmiş tahta üzerinde açma ve katlama işlemi üstte anlatıldığı şekilde birkere daha tekrarlayınız.

Yaprak hamurunu 3-4 mm. kalınlığında kare veya dikdörtgen açınız. 5 cm. lik karalara kesiniz. Ortalarına iyice yıkanmış, kıyılmış ve hafif haşlanmış ıspanaklı iç koyunuz. Üçgen şeklinde kapatıp, kenarlarını bastırmayınız. Tepsiyeye dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetili fırında pişiriniz.