



ISPANAKLI ÖRGÜ KEK

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
2,5 çay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Dolgu:

200 g ıspanak yaprağı
0,5 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
50 g oda sıcaklığında tereyağı

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Unu derin bir kaba eleyip üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, ılık su ve sıvı yağı ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin. Ispanakları yıkayıp mutfak havlusu ile iyice kurulayın. İnce olarak doğrayın ve bir mutfak havlusu üzerine yayıp 15-20 dakika bekletin. Derin bir kaseye alın ve üzerine karabiber, kaşar peyniri rendesi ve tereyağını ilave edip kaşık ile karıştırın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 30x40 cm boyutlarında açın. Üzerine ıspanaklı karışımı serpin ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak hamurun üzerine yapışmasını sağlayın. Hamurun uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ruloyu bıçak ile uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Elde ettiğiniz 2 hamuru birbirinin üzerinden geçirerek burgu şeklinde sarın. Hamuru kalıba alın, 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldıktan 15 dakika sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyerek ılık servis yapın.



