



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ ARNAVUT BÖREĞİ

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

Hamuru için:

4-4.5 su bardağı un

1.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı nişasta

İçi için:

1/2 kg ıspanak

200 gram taze köy peyniri

Hamurun arasına sürmek için:

175 gram eritilmiş tereyağı

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Tepsiyi yağlamak için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

İç malzeme için ıspanağı sirkeli suda 15 dakika bekletip bol su ile yıkayın. Yapraklarını ayırıp sebze kurutucu ile kurutun veya temiz mutfak havlusuna sererek sularından arındırın ve kabaca doğrayın. Ufalanmış peynir ekleyip elinizle hafifçe yoğurun ve üzerini kapatıp kenara alın. Hamur için geniş bir yoğurma kabına elenmiş un ve tuzu alarak harmanlayın. Yavaş yavaş su eklerken bir yandan da yoğurun. Yaklaşık 10 dakika yoğurarak yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerini temiz bir mutfak bezi ile kapatarak yarım saat kadar dinlendirin. Hamuru ceviz büyüklüğünde 40 bezeye ayırın. Her birini unlanmış zemin üzerinde ve merdane yardımıyla ara sıra un-nişasta karışımından serperek tatlı tabağı ebadında açın. Açtığınız hamurların yapışmasını önlemek için unlanmış düz bir zemine ayrı ayrı serin. 20 adet hamuru aralarına 1 çorba kaşığı tereyağı-zeytinyağı karışımından sürerek üst üste yerleştirin. En üstteki hamura yağ sürmeden oklava ile 33 cm genişliğinde açın. Oklava yardımıyla hamuru yağlanmış 30 cm'lik yuvarlak ve tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine ıspanaklı harcı yayın. Kalan 20 hamuru da aralarına tereyağı-zeytinyağı karışımından sürerek üst üste yerleştirin ve sonra tepsideki harcın üzerine koyun. Tepside en altta kalan hamuru kenarlarından kıvrarak üstteki hamura sabitleyin. Üzerine 2 çorba kaşığı tereyağı-zeytinyağı karışımından sürüp, ortasını yuvarlak kalıpla tepsinin tabanına kadar kesin, yanlarını istediğiniz boyutta dilimlere ayırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Isıyı 170 dereceye düşürüp 25 dakika daha pişirin.

Not: Stand mikseriniz varsa elinizle yoğurmak yerine mikser kolaylık sağlayacaktır. Un ve tuzu mikserin haznesine alıp düşük ayarda çalıştırmaya başlayın, suyu yavaş yavaş ilave edin. Hamur toparlanana kadar yaklaşık 5 dakika mikserde yoğurun, sonrasında haznenin üzerini örtüp dinlendirin ve yukarıdaki yöntemle böreğinizi hazırlayın. -Fırın ısı ayarları markalara göre farklılık gösterdiğinden daha önce börek pişirdiğiniz ısıyı kullanın.



© lezzetler.com tarif no:158047 • adı:Ispanaklı Peynirli Arnavut Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.05.2024 - 10:58