



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNIRLİ İSPANAKLI BÖREK

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı ılık süt

50 g eritilmiş margarin

Dolgu:

500 g ıspanak

0,5 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı karabiber

300 g tatlı lor peyniri

Sürmek için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Unu eleyip maya, tuz ve toz şekeri ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine süt ve eritilmiş margarini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 35-40 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

İspanakları yıkayıp yaprak kısımlarını ince olarak doğrayın. Üzerine tuzu ekleyip eliniz ile ovuşturarak fazla suyunu sıkarak atın ve kuru bir kaba alın, üzerine karabiber ve tatlı lor ilave edip karıştırın.

Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölün. Hamurlardan bir tanesini hafif unlanmış tezgaha alın ve 24 cm çapında açın. Kalıba alın, üzerine sıvı yağ sürüp ıspanaklı karışımdan bir miktar yayın. Sırayla bütün hamurları aynı şekilde açıp üst üste sıralayın. En üstteki yufkanın üzerine sıvı yağ ile karıştırılmış yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alıp 10 dakika sonra kalıptan çıkartın ve servis tabağına alın. Dilimleyerek sıcak veya ılık olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:156971 • adı:Peynirli Ispanaklı Börek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:36