ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 yumurta
1 çorba kaşığı sirke
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Yeteri kadar su
Açmak için:
1 kase nişasta
1 kase un
İçi için:
750 gr ıspanak
1 adet iri boy soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Arasına:
Yarım paket eritilmiş margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ

Unu derin bir kabın içine alın. Ortasına yumurtayı, sirkeyi, sıvıyağı ve tuzu ekleyin. Yavaş yavaş su ilave edip iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru ceviz büyüklüğünde bölerek üzerine un serpin ve dinlendirmeye bırakın.
Diğer yandan sıvıyağda yemeklik olarak doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun. Ayıklayıp yıkadığınız ıspanakları doğrayarak ilave edin. Ispanaklar hafif piştikten sonra tuzunu ve karabiberini de ekleyip ocaktan alın. İçine beyaz peyniri de ilave ederek karıştırın. Bölerek dinlenmeye bıraktığınız hamurları, nişasta ve un karışımdan serperek açabildiğiniz kadar açın. Fırın tepsisini önce yağlayın. Yufkaları sırayla yerleştirin. Arasına yağ sürmeyi unutmayın. Hamur parçalarının yarısını bitirdikten sonra arasına ıspanaklı peyniri harçtan koyup kalan hamurlar bitene kadar açıp arasına yağ sürerek dizmeye devam edin. Üzerine yumurta sarısı ve yağ karışımını sürüp önceder ısıttığınız 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:70442 • adı:ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK • gönderen:merve x • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:14