ISPANAKLI PİRUHİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1+1/4 su bardağı un,
2 yumurta,
yeteri kadar tuz.
İçi için:
1 kg ıspanak,
200 gr tuzsuz beyaz peynir,
30 gr margarin,
75 gr rendelenmiş gravyer peyniri,
1 demet maydanoz,
2 yumurta,
kahve kaşığının ucuyla bir parça soğan tozu,
bir tutam cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz.
Piruhinin üzerine dökmek için:
100 gr margarin,
75 gr rendelenmiş gravyer peyniri,
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
yeteri kadar tuz,
1 tutam kırmızıbiber.

Yapılışı: Ispanaklar temizlenir, bol suda iyice yıkanır, tuzlu suda ağzı yarı açık bir tencerede haşlanır. Süzgeçte suları süzüldükten sonra, ayıklanıp yıkanmış maydanozlarla birlikte ince ince kıyılır. Sonra bir tencereye konur. Üzerine bir parça soğan tozu serpilir, yağ konur ve tencere kuvvetli bir ateşe oturtularak sebzeler bir süre kavrulur. Sonra sebzeler ateşten indirilir ve tuzsuz beyaz peynirle birlikte süzgeçten geçirilerek püre durumuna getirilir. Bu püre bir porselen kâseye boşaltılarak rendelenmiş gravyer, yeteri kadar tuz, yumurtalar ve rendelenmiş cevz-i bevva katılır. Tahta bir kaşıkla bu iç iyice karıştırılır. Hamur açarken kullanmak üzere 1,5-2 fincan un ayrıldıktan sonra kalanı yoğurma mermerine dökülür. Mermerdeki unun ortasına bir havuz açılır. Üzerine bir tutam tuz serpilir, yumurtalar kırılır ve karışım yoğurularak hamur durumuna getirilir, içinde hiçbir topak kalmayıncaya kadar yoğurulan hamur yuvarlanıp top biçimine getirilir. Yağlı kâğıda sarılır ve soğuk bir yerde veya buzdolabında dinlendirilir. Hamur yemekten az önce buzdolabından çıkarılır, unlanmış mermerin üzerinde, unlu oklavayla açılarak ince bir yufka haline getirilir. Yufka hamur bıçağıyla avuç içi büyüklüğünde dikdörtgen parçalara bölünür. Her parçanın ortasına kaşıkla yeteri kadar iç konur. Sonra bu parçalar uçlarından hafifçe ıslatılarak kapatılır ve böylece küçük birer içli börek haline getirilir. Böylece hazırlanmış olan piruhiler tuzlu suya atılarak kaynatılır. Piruhiler haşlanıp suyun yüzüne çıktıktan 1-2 dakika sonra kevgirle suları süzülür ve ağrı kapalı bir servis tabağına alınır. Piruhilerin pişirilmesi sona erince, üzerine dökülecek margarin , ayçiçek yağı, yeteri kadar tuz ve bir tutam kırmızıbiber bir tavada, yakılmadan eritilir. Bu yağ dolaştırılarak piruhilerin üzerine dökülür. Piruhiler şöyle bir harmanlandıktan sonra ayrı bir kâsede bulunan rendelenmiş gravyer peyniriyle birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10669 • adı:Ispanaklı Piruhi • gönderen:Günseli • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:41