



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPSESİ BÖREĞİ

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4,5 - 5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yumurta

Dolgu:

1 kg ıspanak

0,5 çay kaşığı tuz

350 g tulum loru

1 çay kaşığı karabiber

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kalıp:

Dr. Oetker Profi Serisi Pişirme Tepsisi (30 cm)

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, ılık su, sıvı yağ ve yumurtayı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

İspanakları yıkayıp sap kısımlarını ayıklayın. Yaprak kısımlarını çok ince doğrayın. Üzerine yarım çay kaşığı tuz serpin ve karıştırın. 15 dakika bekletip ıspanakları eliniz ile sıkıp suyunu çıkarın. Üzerine tulum loru ve karabiberi ekleyip karıştırın.

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

Turbo pişirme: 170°C

Alt-üst pişirme: 180°C

Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölün. Hamurlardan bir tanesini hafif unlanmış tezgaha alın ve oklava ile ince olarak açın. Üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ sürün ve dolgu malzemesinden bir miktar yayın. Hamuru rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürerek çörek şekline getirin. Tepsinin ortasına yerleştirin. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp rulo yaptıktan sonra tepsideki hamurun etrafına sararak yerleştirin. Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp tepsiyi doldurun. Hamurun üzerine sıvı yağ sürün ve bekletmeden pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp sıcak veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169295 • adı:Ispanaklı Tepsi Böreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:23.04.2025 - 17:45