ISPANAKLI TURTA

MALZEMELER

300 gr dondurulmuş (veya yarım kilo taze ıspanak)
1 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
450 gr dondurulmuş milföy hamuru
50 gr parmezan peyniri (veya eski kaşar)
100 gr tuzsuz lor peyniri
2 çorbakaşığı zeytinyağı
yarım su bardağı prinç
1 su bardağı süt
1 diş sarımsak
1 yumurta
tuz, karabiber

4 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Bir kapta, bir bardak suyu ve bir bardak sütü bir tutam tuzla beraber kaynatın. İçine pirinci katıp kaynatmaya devam edin. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika süreyle haşlayın. Arada bir karıştırmayı ihmal etmemeyin. Süzdükten sonra bir kaba tersyüz edin.
Taze ıspanağı ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra (dondurulmuş ıspanağı çözdükten sonra) tuzlu suda haşlayın. Süzüp sıktıntan sonra irice kıyın. İki çorbakaşığı zeytinyağı, bir çorbakaşığı tereyağı (veya margarine) ve bir diş sarımsağa ıspanağı ilave edin. 4 dakika kadar pişirin.
Ispanağı, tuzsuz lor peyniri, 50 gr parmezan ya da eski kasar, yumurta ve üç çorbakaşığı zeytinyağı ile birlikte pirince katın. Tuzlayıp biberleyin. Çözülmüş milföy hamurundan iki yuvarlak pazı açın. Birinin diğerinden daha büyük olmasına özen gösterin.
Çapı 22-24 cm olan bir kalıbı yağlayın. Dibini ve çeperlerini yağladıktan sonra büyükçe açtığınız yufkayla ile kaplayın.
Karışımı boşaltın, ikinci yufkayı üstüne kapatın. Çevresine hamurdan bir kordon yapın. Yüzeyini bir çatalla deldikten sonra 170 derecelik fırında 60 dakika kadar bırakın.

© lezzetler.com tarif no:2298 • adı:ISPANAKLI TURTA • gönderen:dertli • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:14