



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (ISPANAKLI)

1/2 kilo ekstra un
1 adet yumurta
1/2 çorba kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1,5 bardak su (500 gram)
Hamuru yağlamak için:
150 gram yağ
Ispanaklı İç:
500 gram ıspanak
2 adet kuru soğan
50 gram margarin
Tuz
Karabiber.

- 1) Ispanakları, kaynar tuzlu suyun içinde diriliği gidip de birazcık yumuşayınca kadar birkaç dakika haşlayalım.
- 2) İnce kıydığımız kuru soğanları, margarin yağında pembeleştirip, içine süzüp ince kıydığımız ıspanakları ilave edip, biraz daha pişirelim.
- 3) Yeterince tuzunu ve karabiberini katıp, ocaktan indirelim ve soğutalım.
- 4) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek yarım saat dinlendiriniz.
- 5) Hamuru 150'şer gramlık 5 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek 30 dakika dinlendiriniz.
- 6) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılıtınız.
- 7) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 50 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağ yayınız ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.
- 8) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz.
- 9) Hamuru açınız. Hamurun önünüze gelen ucunu, ortasına doğru kapatınız. Yukarıdan aşağıya iki yan kenarını keserek kapanmış hamurun içine ilâve ediniz.
- 10) Karşı ucu da kapanmış uçla ucuca gelmek üzere kapatınız ve karşısındaki ucu üzerine harcın 3/4'ünü kurdela gibi seriniz ve hamura elinizle yağmur yağar gibi tereyağını serpiniz.
- 11) Ispanaklı için çıkmaması için 2 kenarından 1'er parça hamurun üzerine kapatıp içli taraftan hamuru sigara sarar gibi sarınız ve hamurun 2 ucunu kapalı büyük B harfi yapar gibi birleştiriniz.
- 12) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp tepsiye diziniz. Ortadan hızlı ateşte 30 dakika pişirip altlarını üstüne çeviriniz.