



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KATMER BÖREĞİ

Malzeme:

750 gr un

aldığı kadar su

1 tatlı kaşığı karbonat

tuz

İç malzemesi:

500 gr. ıspanak

150 gr. peynir veya lor

açmak ipin nişasta

150 gr. tereyağı ve sıvı yağ karışımı

Yapılışı:

750 gr una aldığı kadar su, tuz ve karbonat koyup özlendirerek yoğurun. 15 dakika beklettikten sonra hamuru 2 parçaya ayırın. Her parçayı 10-12 parçaya ayırıp elle düzeltin. Küçük bezeleri nişasta ile tabak büyüklüğünde açın. Her katına hafif nişasta serpip 10 katı üst üste yerleştirin. Merdane ile fazla bastırmadan tepsi büyüklüğünde açın. Yağlanmış tepsiye yerleştirip hazırladığınız için yerleştirin. Diğer hamuru da aynı 10 kat yapıp, açıp ıspanaklı için üzerine yerleştirin. Dilimlere kesin. Eritilmiş tereyağını üzerinde gezdirin. Kızgın fırına verip, kızarıncaya kadar pişirin.

İçin hazırlanması: Ispanaklar bol suda yıkayıp ince doğranır. Suyu süzülerek bir tencereye konarak kendi suyuyla haşlanır. Suyu süzülür. Bir tencereye 2 kaşık yağ ve ince doğranmış soğan konup kavulur. Ispanak ve tuz ilave edilip kısık ateşte kavrulur. Ateşten alınıp peynir ilave edip iyice karıştırılır.