PEYNİRLİ ISPANAKLI BÖREK

Hamuru için:
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı sirke
5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3- 4 su bardağı un
İçi için:
1 kilo ıspanak
3 adet haşlanmış patates
1 bağ teze soğan
200 gram beyaz peynir
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için de yıkanmış ıspanakları kıyın, rendelenmiş soğanı, haşlanmış patatesleri ve peyniri ilave edin. Taze soğanı ince ince kıyıp fazla suyunu sıkıp ıspanağın üzerine ekleyin.
Hamuru ikiye bölüp oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Bir tanesini derin kek kalıbına yayın. Ispanaklı karışımı üzerine bolca yerleştirin. Hamurun kalanını da üzerine kapayıp kenarlardan sıkıca kapatın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Ters çevirip servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:134320 • adı:Peynirli Ispanaklı Börek • gönderen:seval'in • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:02