



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPANAKOPİTA

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1/4 su bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı sirke

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

500 gr ıspanak

200 gr beyaz peynir veya feta peyniri

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

Unu geniş bir yoğurma kabına alın, ortasını havuz gibi açın.

Ilık su, zeytinyağı, sirke ve tuzu ekleyerek yavaş yavaş yoğurun.

Hamur ele yapışmayan, yumuşak bir kıvam aldığı anda üzerini örtün ve 30 dakika dinlendirin.

İspanakları iyice yıkayın ve doğrayın.

Kuru soğanı küçük küçük doğrayıp zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun.

Doğranmış ıspanakları ekleyip birkaç dakika soteleyin.

Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyin, ardından ocaktan alın.

İspanak harcı soğuduktan sonra içine ezilmiş beyaz peyniri ekleyip karıştırın.

Dinlenen hamuru 6 eşit bezeye ayırın ve her birini ince yufka şeklinde açın.

Yağlanmış tepsiye ilk yufkayı serin ve üzerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün.

Üzerine diğer yufkayı serin ve aynı işlemi tekrar edin.

İç harcı eşit şekilde yayarak üzerine kalan yufkaları da aynı şekilde dizin.

En üst katmana zeytinyağı ve yumurta sarısı karışımını sürün, isteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Spanakopita, sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.



© lezzetler.com tarif no:182268 • adi:Spanakopita • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.05.2025 - 23:28