



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUBEY DÖNDÜRMESİ (UŞAK)

Anadolujet Magazin

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çay bardağı süt
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - ½ çay bardağı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı yoğurt
 - Yeterince su
- İç Malzemesi:
- 500 gr ıspanak
 - 1 adet orta boy soğan
 - 1 çay bardağı çökelek
 - Karabiber
 - Pul biber

Soğanı küp küp doğrayıp 1 yemek kaşığı sıvı yağda kavurun. İçine karabiberle pulbiberi ekleyin. İspanağı temizleyip yıkadıktan sonra kesin ve derin bir kaba koyun. Üzerine peynir ve soğanlı karışımı ekleyip karıştırın. Hamuru yapmak için de unu derin bir yoğurma kabına alıp yağ, süt, tuz ve limon suyunu ekleyin. Suyu da yavaş yavaş ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edin. Yoğurduğunuz hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir tanesini hafif unlayıp tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurun tam ortasına bir kâse kapatın ve hamurunuzu sekiz eşit parçaya bölün. Her bir parçaya bir yemek kaşığı kadar sıvı yağ koyup iyice her tarafına yayın. Parçaları üst üste kapatın. Hamurunuzu bu şekilde tamamen kapattıktan sonra ikinci hamura geçin ve aynı işlemi uygulayın. İkinci hamura da aynı işlemi yaptıktan sonra ilk hamuru alın ve oklava yardımıyla yağlı hamurunuzu tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız birinci hamuru tepsiye yayın ve üzerine ıspanaklı harcı yayın. Üzerine ikinci hamuru kapatın ve böreğin üzerine önceden hazırladığınız 1 yemek kaşığı yağ ve yoğurt karışımını sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.



