



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İspanaklı Kaşarlı Mini Börek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 300 g ıspanak
- 150 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri ile susam.

Ön Hazırlık:

İspanağı birkaç su değiştirerek yıkayın ve tamamen kurutun. Soğanı küçük doğrayın, kaşarı rendeleyin. Sos için yumurta, süt, yoğurt ve yağı oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırını 190°C alt üst ayarında ısıtıp tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın.

Servis Önerisi:

Mini börekleri ayran veya kefir ve domates dilimleriyle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı bir kaşık yağla yumuşatıp doğranmış ıspanağı ekleyin ve yüksek ateşte suyunu çekene kadar çevirin.
- Harcı ocaktan alıp tamamen soğutun, tuz ve karabiberi ayarladıktan sonra kaşarı karıştırın.

2. Sosu hazırlayın:

- Yumurta, süt, yoğurt ve kalan zeytinyağını pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Sosun çok koyu kalması halinde bir iki kaşık su ekleyin ve yufkaları ıslatacak fakat hamurlaştırmayacak kıvamda tutun.

3. Börekleri sarın:

- Yufkaları üçgen parçalara kesin, üzerlerine ince sos sürüp geniş kenara iç harç koyun.
- Kenarları içe katlayarak küçük rulolar sarın ve kapanan uçları alta gelecek biçimde tepsiye dizin.

4. Pişirin:

- Kalan sosu böreklerin üzerine sürüp susam serpin ve eşit kızarana kadar fırında pişirin.
- Tepsiyi çıkardıktan sonra börekleri üst üste koymadan tel üzerinde kısa süre dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yufkanın altı ve üstü gevrek biçimde kızarmalı, kat yerlerinde ıslak veya çiğ bölüm kalmamalıdır. İspanaklı harç su bırakmamalı ve kaşar tamamen erimiş olmalıdır. Börekler pişerken açılıyorsa uçlar yeterince sabitlenmemiştir. Fazla sos kullanmak tabanın yumuşak kalmasına neden olabilir.

Saklama:

Börekleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Düşük ısı fırında yeniden ısıtmak gevrekliği geri kazandırır. İçinde süt ürünü bulunduğu için ev dışında taşırken soğuk tutun.

>> **İpucu:** İspanağı harca eklemeyen önce kurutmak ve pişen harcı soğutmak böreğin tabanında su birikmesini önler.