Ispanaklı Muska Böreği

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 400 g ıspanak
- 150 g beyaz peynir
- 1 kuru soğan
- 1 yumurta
- 1/2 çay bardağı yağ
- Susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Çay yanında sıcak sunun.

Yapılışı:

1. İçi hazırlayın:

- Ispanak ve soğanı soteleyip peynirle karıştırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Yufkayı kesin:

- Uzun şeritler hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. Katlayın:

- Harcı koyup üçgen biçimde sarın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Üzerine yumurta ve susam sürüp 190°C fırında pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Ispanak harcını tamamen soğutun.

Kiraz'ın Mutfağı