Sodalı Ispanaklı Tepsi Böreği

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

- 5 yufka
- 500 g ıspanak
- 1 kuru soğan
- 200 g beyaz peynir
- 1 şişe maden suyu
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

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:

Ayran veya çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Soğan ve ıspanağı suyunu çekene kadar soteleyip soğutun ve peynir ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sosu çırpın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Süt, yumurta, yağ ve maden suyunu köpüğünü söndürmeden karıştırın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

3. Katları kurun:

- Yufkaları tepsiye soslayarak yerleştirip orta katlara harcı yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Pişirin:

- Kalan sosu üzerine döküp 190°C fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

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:** Böreği fırına vermeden 15 dakika sosunu çekmesi için bekletin.

Kiraz'ın Mutfağı