Spanakopita - Yunan Mutfağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 10 yaprak baklavalık yufka
- 750 g ıspanak
- 250 g beyaz peynir
- 2 yumurta
- 4 taze soğan
- 1/2 demet dereotu
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve süzme yoğurtla ılık servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Ispanak taze soğan otlar peynir ve yumurtayı karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Yufkaları dizin:

- Yufkaların yarısını aralarını yağlayarak kalıba serin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. İçi yerleştirin:

- Ispanaklı harcı eşit yayın ve kalan yufkaları yağlayarak kapatın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Fırında pişirin:

- Dilim izlerini belirleyip üstü altın rengi olana kadar 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:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Ispanaklı harcın suyunu iyi sıkmak tabanın hamurlaşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı