ISPANAKLI ÇÖREK

1 Çorba kaşığı dolusu toz maya
1 Adet kesme şeker
3 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Demet ıspanak (yarım kg.)
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Su bardağı yağsız rende beyaz peynir
1 Adet yumurta beyazı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına toz maya, kesme şeker ve 1 su bardağı ılık su konur, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
Daha sonra kalan 2 su bardağı ılık su eklenir, tuz katılır. Yoğurdukça un ilave edilir, katı olmayan bir hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Bu arada içi hazırlanır; ıspanaklar yıkanır, ince doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ıspanak katılır, karıştırarak hafif solana kadar pişirilir, tuz katılır, ateşten alınır.
Ispanak ılıyınca yumurta beyazı, karabiber ve rende beyaz peynir eklenir.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça küçük bir tepsi büyüklüğünde, dikdörtgen şeklinde açılır.
Açılan hamurun yüzeyine ıspanaklı harcın dörtte biri yayılır. Fazla gevşek olmayacak şekilde rulo yapılır.
Rulo, 3 parmak kalınlığında kesilir. Diğer 3 parça hamura da aynı işlemler uygulanır. Hazırlanan çörekler diklemesine, bol yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir, fırına vermeden önce yarım saat dinlendirilir.
Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Hamur hazırlamaya zaman yoksa 2 adet çiğ ekmek hamuru da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1190 | Adı: Ispanaklı Çörek | İndirme tarihi: 05.05.2024 - 03:34