

Dondurme

Malzemeler

1/2 kilo ispanak

1/2 kilo beyaz peynir

2 tatli kasigi karabiber

2 bardak zeytinyagi

Hamuru icin:

2 tatli kasigi tuz

2 bardak su

Aldigi kadar un

Yapilisi

Boregin once hamuru icin kaba aldigi kadar un koyuyor uzerine 2 tatli kasigi tuz ve 2 bardak su ekleyerek iyice yogurup uzerini kapatarak dinlendirilir. Boregin ic malzemesi yarim kilo ispanak incecik dogranir, uzerine yarim kilo beyaz peynir rendelenir. Ince dogranan ispanak ve rendelenen peynirin uzerine 2 tatli kasigi karabiber serpilir ve 1 bardak zeytinyagi dokulerek malzemeler harmanlanir. Dinlenen hamur iki bezeye ayirilir. Beze un serpilen masada yogrulup acilir. Acilan hamur katmer yapilir gibi birkac kez zeytinyagi ile yaglanarak katlanir. Katlanan yagli hamur bir kez daha acilarak fazlaliklari icine kivrilarak tepsiye serilir. Ispanak ve peynirle harmanlanan malzemeler acilan hamurun uzerine koyulur. Ikinci beze de acilir, yaglanir, katlanir ve tekrar acilir. Acilan yufka ic malzemelerinin uzerine ortulerek kapatilir. Kenarlari kapatilip uzerinde delikler acilan boregin uzerine zeytinyagi surulerek firinda pisirilir. Dondurme sunuma hazirdir...