

Ispanakli Arnavut Boregi

Malzemeler

2 büyük kase un

tuz

Biraz sirke

1 paket istediginiz bir margarin

1 su bardagi siviyağ

İci İcin:

500 gr ispanak(yikanmis temizlenmis ve incecik dogranmis)

3 yemek kasigi yogurt

Baharat(karabiber, pul biber)

Tuz

3-4 yemek kasigi siviyağ

Yapilisi

Margarinin 4/1 ni ayirin ve eritin, icine siviyağını ilave edin, bir kenarda bekletin.

Ispanakları yogurt,yağ,tuz ve baharatlarla iyice karistirin bir kenarda onuda bekletin.

Unu büyükce bir kapta tuz,sirke su ilave ederek güzelce yogurun, kulak memesi yumusakliginda bir hamur haline gelene kadar yogurun, biraz hamuru dinlendirin, hamurdan 24 parca beze (yumak) yapin, bezeleri ikiye ayirin, (yani 12 beze alt icin, 12 beze ust icin) ayirdigimiz 12 parca bezeyi tek tek tabak buyuklugunde acin, her parcanin arasina bolca yağ karisimindan surun, 12 parca acilan hamurlari ust uste koyun, butun hamuru tepsinizin buyuklugunde acin ve tepsinize yayın, arasina hazirladiginiz ispanakli harci yayın, diger 12 parca bezeyide ayni sekilde yağlayin acin, tepsideki harcin uzerine yayın,kenarlardan tasarsa güzelce ic tarafa kivirin, uzerine kalan kati yağı bolca yağ surun 180 derecede uzeri kizarana kadar pisirin.