

Ispanakli Celenk

Malzemeler

1,5-2 su bardagi un
1 adet yumurta
75 gr. tereyagi
1 tatli kasigi tuz
1/2 paket instant maya
aldigi kadar su
Dolgu icin;
250 gr. ayiklanmis ispanak
1 adet kuru sogan
1 adet kirmizi kapya biber
4 dal yesil sogan
1 adet yumurta (sarisinin yarisini uzerine surmek icin ayirin)
1 dis ezilmis sarimsak
yarim su bardagi rendelenmis kasar peyniri
yarim su bardagi ezilmis beyaz peynir
2 yemek kasigi sivi yag
tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle un bir kaba koyulur; uzerine yumurta, tuz, maya ve eritilmis tereyagi (soguk) eklenip karistirilir. Aldigi kadar ilik su eklenip ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri ortulup ilik bir yerde iki kati kabarincaya kadar mayalanmaya birakilir. Bir tavaya sivi yag alinip isitilir; yemeklik dogranmis sogan eklenip pembelesinceye kadar kavrulur. Biberin cekirdekleri cikarilip kup seklinde dogranir ve soganlara eklenip kavrulur. Dogranmis yesil soganlar da eklenip 1-2 dakika daha kavrulur. Dogranmis ispanaklar ve ezilmis sarimsak eklenip ispanak sonunceye kadar kavrulur. Tuz ve karabiber eklenip ocak kapatilir. Soguyunca peynirler ve yumurta eklenip iyice karistirilir. Mayalanan hamur daire seklinde acilir. (Kucuk boy borcam kullandim) Hamur kenarlari kopartilmadan once +, sonra X seklinde kesilerek 8 adet ucgen olusturulur. Ucgenin genis tarafina kasikla ispanakli dolgu yerlestirilir ve ucgenin sivri ucu geriye dogru kivrilarak malzemenin uzerine kapatilir. Butun ucgenler ayni sekilde hazirlaninca hamurun ortasinda bir bosluk olusacak. (Isterseniz hamurdan birazini ayirip acabilir ve ic malzeme yerlestirip rulo yapabilir sonra dilimleyerek hamurun ortasindaki bosluga yerlestirebilirsiniz.)Uzerine ayrilan yumurta sarisi surulur, istege gore corek otu serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir ve ispanakli celenk hazir ellerimize saglik