

Ispanakli Katmer

Malzemeler

Hamur icin:

2 kase un

Su

Tuz

Ic harc icin:

1 demet ispanak

250 gram kiyma

3 yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi zeytinyagi

Tuz, pulbiber, kirmizi biber

Yapilisi

Hamur icin un, su ve tuz bir kaba alinip yogurulur. Ic harci icin tereyagini eritip yumurtalar karistirilerek pisirilir. Kiyma eklenip birlikte kavrulur. Baharatlar ve dogranmis ispanaklar eklenip ocaktan alinir, sogumaya birakilir. Hamurdan cevizden buyuk parcalar kopartilir. Oklava ile acilan hamurlarin icine ispanakli karisim yayilir. Once rulo daha sonra kol boregi seklinde sarilir. Katmerin uzerinden oklavayla gecilip buyutulur. Yapismaz yuzeyli tavada arkali onlu kizartilip tereyagi ile yaglanir.