

Ispanakli Katmerli Borek

Malzemeler

Yarım su bardagi siviyağ

Yarım su bardagi sut

1 su bardagi+ 1 parmak su

4.5 su bardagi un

4 corba kasigi sirke

1.5 tatli kasigi tuz

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi kuru maya veya 1/4 paket yasmaya

Katmerlemek icin:

3 paket erimis margarin

Ic harci:

Kavrulmus ispanak (istediginiz bir harci kullanabilirsiniz)

Uzeri icin:

Yumurta sarisi

Yapilisi

Genisce bir yogurma kabini alip once sivi malzemeleri ve kuru mayayi koyarak karistirin.

Ardindan un,tuz ve kabartma tozunu ekleyip guzelce yogurun.

Hamuru 6 bezeye ayirin ve uzerini ortu ile orterek 1 saat dinlendirin.

Bezeleri tek tek acin ve erimis margarinle her bir katini yaglayarak katmerleyin.

Katmerleri yagi donuncaya kadar buzdolabinda bekletin.

Her bir katmeri dikdortgen olarak merdane yardimiyla acin.

Once ortadan bir kere sonra yanlamasına 2 kere keserek kucuk 6 kare parca olusturun.

Actigimiz harcin icine dilediginiz harci koyun ve cok sikistirmeden gevsek olarak rulo seklinde sarin.

Yaglanmis tepsiye borekleri dizin ve uzerine yumurta sarisi surup onceden isitilmis 200 derece firinda nar gibi kizarana dek pisirin.

Boreklerimiz sofralari senlendirmeye hazir.ellerimize saglik