Ispanaklı turta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



çıtır ıspanaklı turta

Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	10 Dak.
Pişirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

İç malzeme

1 Soğan

2 Diş sarımsak

500 g Ispanak

Pişirmek için zeytinyağı

1 Demet maydanoz

1 Demet Dereotu

1 İşlenmemiş limon, suyu ve az miktarda kabuk rendesi

1 Çay k. Tuz

biraz Karabiber

biraz Arnavut biberi

biraz muskat

2 Yumurta

1 Çor. k. Mısır nişastası

300 g Feta, ufalanmış

Şekil verme

8 Yapraklar Strudel hamuru

60 g Tereyağı, sıvı

İç malzeme

Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın. Ispanağı yıkayın, iyice süzün ve kabaca doğrayın. Maydanozu ve dereotunu doğrayın.

Soğanı ve sarımsağı büyük bir tavaya alıp biraz zeytinyağıyla orta ateşte şeffaflaşıncaya kadar soteleyin. Ispanağı ekleyin, kapağını kapatarak yumuşayana kadar pişirin. Yeşilleri ekleyin.

Ispanakları iyice sıkın ve muskat cevizi de dahil tüm baharatları ekleyerek tatlandırın. Yumurtaları ve mısır nişastasını bir kasede karıştırın. Feta peyniri ile birlikte ıspanağa ekleyin ve karıştırın.

Şekil verme

Kelepçeli pane kalıbının tabanına pişirme kağıdı serin. Pane kalıbının kenarlarını biraz eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Bir milföy hamuru yaprağına fırça ile tereyağı sürün ve yağ sürdüğünüz taraf yukarı gelecek şekilde kelepçeli pane kalıbına yerleştirin. Fazlalık hamuru pane kalıbından sarkıtın. Hamur yaprağını tabandan ve kenardan sıkıca bastırın. Kalıbı biraz çevirin ve tüm hamur yaprakları yerleştirilene kadar işlemi tekrar edin. Hamuru tabandan ve kenardan tekrar sıkıca bastırın ve bir çatalla delin.

Dolguyu kalıba koyun. Sarkan hamur yapraklarını içe doğru alın ve bu sırada hafifçe buruşturun. Kalan tereyağını hamurun kenarlarına sürün.

Fırınlama

Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 210 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Ispanaklı turtayı ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 25 dakika süreyle pişirin.

Ispanaklı turtayı kelepçeli pane kalıbından ayırın ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 210 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

PizzaPlus esnasında 210 25 Dak. °C

İpuçları

Alternatif olarak dondurulmuş ıspanak da kullanılabilir. Önceden buzunu çözdürün ve suyunu süzdürün.

Aksesuar

Izgara teli

25 cm çapında kelepçeli pane kalıbı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022