



# İspanaklı 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 şeffaflaşınca 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 çatala 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

