


## Ispanaklı Kiş 2

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



### Malzemeler:

#### Hamur:

- 2 - 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tutam toz şeker
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 50 g tereyağı
- 1,5 çay bardağı ılık süt

#### Dolgu:

- 400 g ıspanak yaprağı
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 0,5 çay kaşığı pul biber
- 0,5 çay kaşığı kekik
- 1 adet kuru soğan (orta boy)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

#### Üzeri için:

- 2 - 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

#### Kalıp:

- Düz tabanlı tart kalıbı (26 cm)

### 1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve karıştırın. Toz şeker, tuz, tereyağı ve ılık sütü ilave edip yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

### 2 Dolgunun hazırlanışı:

Ispanak yapraklarını yıkayıp ince doğrayın. Üzerine yarım çay kaşığı tuzu serpin, eliniz ile hafifçe sıkarak suyunu çıkarın ve başka bir kaba alın. Karabiber, pul biber ve kekiği ilave edin ve karıştırın. Kuru soğanı ince doğrayın, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte tavaya alın. Orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alıp ıspanakların üzerine ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, tuz ve sütü bir kaba alın ve el çırpıcısı ile iyice çirpin. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir ve kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Ispanaklara ilave edin ve karıştırın.

### 3 Şekillendirme ve pişirme:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**



Kalıbı margarin ile yağlayın. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup elinizle bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına yayın. Üzerine hazırladığınız ıspanaklı dolgu malzemesini yayın, 10 dakika bekletin ve pişirin.

**Piştirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika**

Piştirme süresinin son 10 dakikasında üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve pişirmeye devam edin.

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

