


Ispanaklı Kiş

Yaklaşık 10 - 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Dolgu:

- 500 g ispanak yaprağı
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 3 yumurta (orta boy)
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 0,5 demet ince doğranmış dereotu
- 0,5 demet ince doğranmış maydanoz
- 2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 yumurta (orta boy)
- 0,5 çay bardağı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Dolgunun hazırlanışı:

Ispanak yapraklarını yıkayıp ince doğrayın. Soğanı küçük küpler şeklinde doğrayıp geniş bir tavaya alın. Üzerine 2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyip orta ateşte arada karıştırarak hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine ispanak ve tuzu ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine tuz, tereyağı, yumurta ve sütü ekleyip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp bir parçasını kalıbın tabanına eliniz ile bastırarak yayın. Kalan hamuru rulo yapın ve kalıbın kenarına bastırarak 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve olacak şekilde yayın. Hamuru çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika



Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

3 Kişin hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta, sıvı yağ, süt ve unu bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine ıspanak, karabiber, pul biber, dereotu, maydanoz ve rendelenmiş beyaz peyniri ilave edip kaşık ile karıştırın. Karışımı kalıptaki tabanın üzerine dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuk olarak servis yapın.

