


Mısır Unlu İspanaklı Kek

Yaklaşık 12 - 14 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Dolgu:

- 400 g ıspanak
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 0,5 demet ince doğranmış dereotu
- 0,5 demet ince doğranmış maydanoz
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı tulum lor

Hamur:

- 2 su bardağı tam buğday unu
- 0,5 su bardağı mısır unu
- 1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı süt
- 0,5 su bardağı zeytinyağı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

1 Dolgu:

İspanakları ayıklayıp yıkayın ve iyice süzün. Sadece yaprak kısımlarını alıp ince doğrayın, derin bir kaba alın ve üzerine yarım çay kaşığı tuzu serpin. Eliniz ile hafifçe sıkarak fazla suyunu çıkarın. Üzerine dereotu, maydanoz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.

2 Hamurun hazırlanışı:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tam buğday unu, mısır unu, hamur kabartma tozu ve tuzu derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine süt ve zeytinyağını ilave edip el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Hamurun yarısını kalıbın tabanına döküp yayın. Hamurun üzerine ıspanaklı malzemeyi yayın. Üzerine lor peynirini serpin. Kalan hamuru kaşık ile alıp dolgu malzemesinin üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

3 Servis:

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04