

# Atina Spanakopita

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Zor

~340 kcal

Açılış 16/10

Spanakopita, 1 spanak, feta, otlar ve yumurtalı harcın yufka katları arasında 1 r1nlaya Yunan böreğidir.

## Malzemeler

- 12 yaprak Yufka veya filo
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Feta peyniri
- 3 adet Yumurta
- 5 dal Taze soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Ispanağı 1 kayıp doğrayıp ve 3 dakika soldurun.
2. Ispanağı suyunu sıkıp süzün.
3. Feta, yumurta, taze soğan, dereotu ve karabiberi 1 spanakla karıştırın.
4. Fırınbağlanmış filo yaprakları 1 yarıs kat dizin.
5. Ispanaklı harcın kalan filo yaprakları ile kapatın.
6. Üstünü yağlayıp dilim izleri atın.
7. Spanakopitayı 180°C fırında 40-45 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı harca eklemeyen suyunu sıkarak yufkaları 1 r1n kalmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

1 dilim halinde yoğurtlu salata ile sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta