

Spanakopita Spiral

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 5/10

Spanakopita spiral, yufkayla spanak ve feta ile sarımsaklı pelezon biçimde pişirerek çıtır ve Ege esintili bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 250 gr Ispanak
- 150 gr Feta peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Ispanağı ince doğrayıp feta peyniriyle birlikte iç harcını hazırlayın.
- Yufkaları zeytinyağıyla yağlayıp iç harcını uzun şerit halinde yayın.
- Yufkaları tulo sarımsaklı etrafında çevirerek spiral şekli verin.
- Böreği 190°C fırında üstü kızarana kadar 35-40 dakika pişirin.
- Spirali 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcını kuru tutmak spiralin fırında kolay biçim almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcak kahleple eşlik ettiğinde tamamlanır.

Alerjenler

Gluten

Süt