

Spanakopita

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 5/10

Yunan fırınlarında spanak, feta ve yufka katlarıyla birleştiği tuzlu börek.

Malzemeler

- 6 adet Yufka
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Feta peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Ispanağı 8 dakika soteleyip suyunu süzün.
2. Ispanak, feta ve yumurtayı karıştırın.
3. Yufkaları yağlayarak tepsiye dizin ve harcı yayın.
4. 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufka katlarını yağlayıp pişince yaprak yaprak ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki dilimleyip yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta