

Thessaloniki Spanakopita

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Spanakopita, 1 spanak beyaz peynir, soğan, dereotu ve yumurtalı harcın yufka katları arasında yapılır.

Malzemeler

- 12 yaprak Yufka veya filo
- 800 gr Ispanak
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Ispanağı kaynatıp tuzla 10 dakika bekletin.
2. Ispanağın suyunu sıkın.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Ispanak, peynir, dereotu, yumurta ve karabiberi karıştırın.
5. Yufkaları 1 cm aralıklarla yağ sürerek dizin.
6. Ispanaklı harcı yufka katları üzerine kapatın.
7. Spanakopitayı 190°C'de 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ispanağın suyunu sıkıyufka katları arasında kalmaması için yağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üçgen dilimleyip yoğurtlu salata ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta