

Uşak Döndürme

Toplam 110 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 6/10

Uşak döndürmesi, yağlanmış hamur katları arasında spanak ve peynir koyup tepside çevrilerek pişirilen geleneksel börektir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı Soğuk su
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Sıyık yağ
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Beyaz peynir
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, soğuk su, yoğurdun 1 yemek kaşığı sıyık yağ 2 yemek kaşığı ve tuzun yarısınıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru iki bezeye ayırarak 20 dakika dinlendirin.
3. Ispanağı ince doğrayarak beyaz peynir, karabiber ve kalan tuzla karıştırın.
4. İlk bezeyi tepsi büyüklüğünde açarak yağlı bir kâğıtla yağlayarak katlayarak ve tekrar açın.
5. Hamuru yağlı tepsiye serip 1 spanaklı yayın.
6. İkinci bezeyi aynı şekilde açarak harcın üstünü kapatarak kenarları bastırın.
7. Kalan yoğurt ve sıyık yağ üstüne sürün.
8. Döndürmeyi 200°C fırında 30-35 dakika alt ve üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağlayarak katlamak, döndürmenin iki yüzü pişerken çitve katlı kalmasını ayarlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleyin, yanında ayran ve mevsim domatesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

