

Ispanak ve somonlu b6rek



Malzemeler:

3 dl su
½ paket maya
1 orba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
250gr. beyaz buęday
250gr. buęday unu

İ:

200gr. yaprağı b6t6n don ya da taze ıspanak
100gr. somon
5 adet ufacık domates
50 gr. s6zme peynir (hytteost)
1 tatlı kaşığı k66k hindistan cevizi
Tuz ve biber

S6s için:

1 adet yumurta
50gr. peynir rendesi, içerisindeki yağ miktarı 100 gr. başına en fazla 18gr.

Yapılışı:

Ilık suda mayayı eritin. Buęday ununun birazını ayırın ve kalanı diğer malzemelerle birlikte hamura ilave edin. Hamuru iyice yoğurup, 6zerini 6rtt6kten sonra kabarması için yaklaşık 45 dakika ılık bir yerde bekletin.

İ harcının hazırlanılışı:

Ispanak donsa donu 6z6ld6kten sonra iri iri doğrayın. Mini domatesleri gemi şeklinde dilip ıspanağa ilave edin. Karışımı, suyunun çoğu çekilinceye kadar yaklaşık 10 dakika ara ara karıştırak kaynatın ve ocaktan indirin. şerit halindeki somon, s6zme peyniri ve hindistan cevizini ilave edip tuz ve biberini koyun. Hamuru hamur tahtasına koyun ve incecik aın. Açılan ekmekten 12 yuvarlak daire çıkarın. Daireleri yapmak için gerekirse yaklaşık 14 cm çapında bir tas kullanın.

Hazırlanan içi tam kenarlarına gelmeyecek Őekilde hamurun yarısının üzerine yayın. Hamurun boŐ kalan kısmını da üzerine kapatın. Kenarlarını çatalla hafifçe bastırırsanız daha kolay yapıŐır. Brekleri yaklaşık 15 dakika kabartın ve çırpılan yumurtayı üzerine sürüp peynir rendesini de üzerine serpin. Brekleri 200 derece sıcaklıktaki fırının orta rafında yaklaşık 20 dakika piŐirin. BöreĐi fırın ızgarası üzerinde soğutun.