

# Atina Spanakopita

Toplam 108 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Spanakopita, 1 spanak beyaz peynir, dereotu, taze soğan ve yumurtalı harc kat kat yufka arasına dökülen Yunan böreğidir.

## Malzemeler

- 10 adet Yufka
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Beyaz peynir
- 2 adet Yumurta
- 5 dal Taze soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Ispanağı kaynatmada 4 dakika söndürün.
2. Ispanağı soğutup suyunu sıkıp doğrayın.
3. Taze soğan zeytinyağında 2 yemek kaşığındaki 3 dakika yumuşatın.
4. Ispanak, beyaz peynir, yumurta, dereotu, muskat, tuz ve karabiberi karıştırın.
5. Fırın tabanı yufkalarla aralarından zeytinyağı sürerek 5 kat döşeyin.
6. Ispanaklı harcı yufkaların altına yufkalar üzerine yağlayarak üstüne kapatın.
7. Spanakopitayı 180°C fırında 35 dakika altın renk alana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağın suyunu sıkıp yufkaların alt katlarını ıslanmasını önleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlginç dilimleri limonlu salata ve süzme yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

