

# İzmir İspanaklı Boyoz Tepsisi

Toplam 123 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 28 dk 8 kişilik Zor ~330 kcal Açılış 6/10

İzmir İspanaklı boyoz tepsisi, ince yağlı hamur katları İspanak ve lorla buluşturup çikolata bir kahvaltının hazırlar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 0.8 su bardağı Sıvı yağ
- 400 gr İspanak
- 200 gr Lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzla elastik bir hamur yoğurun.
2. Hamur bezelerini yağ içinde 35 dakika dinlendirin.
3. İspanak doğrayıp lor peyniriyle karıştırın.
4. Bezeleri ince açıp İspanakla rulo sarın.
5. 190°C fırında 25-28 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yağ içinde dinlendirmek boyoz katlarını kolay açılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta ve çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt