

Spanakopita Spiral

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 5/10

Spanakopita spiral, yufkayla spanak ve feta ile sarımsaklı pelezon biçimde pişirerek çikolata ve Ege esintili bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 250 gr Ispanak
- 150 gr Feta peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Ispanağı kısımla soyup fazla suyunu sıkıp yufkayla silatmasını.
- Ispanak, ufalanmış feta ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırmasını.
- Yufkalara harç koyup rulo sarımsaklı tepsiye spiral biçimde yerleştirin.
- Üzerine kalan zeytinyağı sürüp 190°C fırında 24 dakika pişirin.
- 10 dakika ılındırıp, çikolata katları çıkarılmasını.

PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak spiralin fırında kolay biçim almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlgi dilimleyip yanına yoğurtlu salatalık sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt