

Spanakopita

Toplam 110 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 48 dk

8 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 5/10

Yunan fırınlarındaki spanakfeta ve yufka katlarıyla birleştiği tuzlu börek.

Malzemeler

- 6 adet Yufka
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Feta peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

Yapılışı

- Spanakopita için 1 spanak 15 dakika soteleyip suyunu süzün.
- Spanakopita için 1 spanakfeta ve yumurtayı karıştırın.
- Yufkaları yağlayarak tepsiye dizin ve harcı yayın.
- Spanakopita için 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.
- Spanakopita servis öncesi 5 dakika dinlendirin, tabakta su salımlukusu kaymasın.

PÜF NOKTASI

Yufka katlarını yağlayıp pişince yaprak yaprak ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki dilimleyip yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta