

# Thessaloniki Spanakopita

Toplam 115 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Spanakopita, 1 spanak beyaz peynir, soğan, dereotu ve yumurtalı harcın yufka katları arasında yapılır.

## Malzemeler

- 12 yaprak Yufka veya filo
- 800 gr Ispanak
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Ispanağı yıkayın ve tuzla 10 dakika bekletin.
2. Ispanağın suyunu sıkın.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Ispanak, peynir, dereotu, yumurta ve karabiberi karıştırın.
5. Yufkaları sırasıyla aralarından sürerek dizin.
6. Ispanaklı harcın kalan yufkaları üstüne kapatın.
7. Spanakopitayı 190°C'de 35-40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağın suyunu sıkıncak yufka katlarının ıslanmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üçgen dilimleyip yoğurtlu salata ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta