

# Placinte turcesti cu spanac

written by Andreea



Placinte turcesti cu spanac cu aluat moale si pufos, umplute cu spanac , feta si pudra de ardei iute. Foarte aromate si absolut delcioase!

Bine ati venit in bucataria mea cu placinte turcesti! ☐ De fiecare data cand merg in Turcia, incerc absolut toate tipurile de placinte din bucataria turceasca! La inceput imi placeau tare mult cele cu branza, inasa apoi am descoperit ca si cele cu carne sau cu cartofi sunt la fel de bune! Insa cand le-am descoperit si pe cele cu spanac sau patrunjel si branza, am zis ca neaparat trebuie sa incerc si eu acasa aceasta combinatie!

Placintele turcesti au diferite nume, inasa cele mai raspandite sunt goezleme. Se prepara rapid, nu necesita ingrediente dificil de gasit la noi, si nu sunt atat de calorice precum alte tipuri de placinte pe baza de mult unt sau ulei. Eu una zic ca nu aveti niciun motiv sa nu le pregatiti si voi acasa!



Si cum la mine in camara mereu se gaseste faina, am folosit faina tip 650 de la Baneasa despre care stiu ca niciodata nu ma lasa la greu! Aluatul imi reuseste de fiecare data oricum ar fi sa-l pregatesc!

Acum ca a venit toamna cu temperaturile mai scazute, va incurajez sa deschideti cuptoarele si sa pregatiti cat mai multe preparate calde. Idei de placinte am destule pe blog! Sa va las aici cateva exemple: placinta invartita cu dovleac, placinta cu mere, placinta spirala cu branza, placinta cu

iarut si stafide.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- **Ingrediente pentru 12-14 placinte turcesti cu spanac:**

- **Pentru aluat:**

- 450 g faina 650 Baneasa
- 270 ml apa calduta
- 50 ml ulei de masline
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare

- **Pentru umplutura:**

- 200 g spanac proaspat
- 200 g branza feta
- 2 linguri ulei de masline
- Sare dupa gust
- Fulgi de ardei iute (optional)
- In plus: 3 linguri ulei de masline pentru copt placintele



**Pregatiti aluatul** pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas puneti faina, faceti o adancitura in mijlocul ei si turnati acolo apa, sarea si uleiul.



Cu ajutorul unei linguri de lemn incepeti sa amestecati din mijloc spre exterior astfel incat sa incepeti sa incorporati faina in amestecul de lichide. Continuatii sa amestecati cu lingura de lemn pana ce toata faina este incorporata.



Transferati amestecul pe masa de lucru si incepeti sa framantati cu mainile. La inceput aluatul va pare usor uscat, apoi mai umed. Continuatii sa framantati pana ce obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un bol curat, acoperiti-l cu un prosop de bucatarie si lasati-l sa se odihneasca pentru 20 de minute.

***Pregatiti umplutura pentru placinte turcesti cu spanac:*** intr-un vas incapator puneti spanacul bine spalat si scurs de apa. Peste el puneti branza feta, sarea, fulgii de ardei iute si uleiul de masline.



Cu ajutorul mainilor incepeti sa amestecati spanacul si branza, ca si cum ati framanta un aluat. Veti vedea ca in timp spanacul se inmoaie si scade mult in volum. Cand aveti o compozitie omogena, lasati umplutura deoparte.



Scoateti aluatul din bol si portionati-l in 12-14 bucati egale. Eu prefer sa il portionez in 14 bucati deoarece obtin placinte cu aluat subtire si mai multa umplutura. Din fiecare bucata de aluat formati cate o biluta. Asezati toate bilutele pe blatul de lucru si mai lasati-le la odihnit pentru 10 minute.



Luati o biluta de aluat, presarati blatul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o forma ovala. Pe o jumatate de aluat puneti 2 linguri de umplutura si intindeti bine.



Aduceti cealalta jumatate de aluat peste prima si presati cu degetele astfel incat sa sigilati bine placinta.



Repetati cu restul de aluat si umplutura. Pe parcurs ce pregatiti placintele, acoperiti-le cu un prosop pentru a preveni uscarea lor.



***Gatiti placinte turcesti cu spanac:*** Puneti pe foc mediu o

tigaie mare fara sa o ungeti cu nimic. Pregatiti un bol mic cu ulei de masline si o pensula. Puneti prima placinta si lasati sa se gateasca 2-3 minute pana ce este usor rumena, avand grija sa nu se arda. Intoarceti placinta pe partea cealalta si ungeti cu ulei partea gatita.



Intoarceti din nou placinta, ungeti din nou cu ulei de masline. Puneti placinta pe platoul de servit. Continuati cu restul de placinte.



Bineinteles ca aceste placinte turcesti cu spanac sunt minunate asa calde, dar bineinteles ca se pot consuma si reci. A doua zi se pot reincalzi usor la cuptorul cu microunde sau la cuptor.



Sunt senzationale, se pregatesc usor si rapid.



**Pont:** puteti pregati toate placintele si sa puneti o parte din ele la congelator asa cum sunt, inca necoapte.



In momentul in care doriti placinte proaspete, scoateti placinte de la congelator, lasati-le la temperatura camerei pentru 15-20 de minute, apoi le puteti gati in tigaie cum am aratat mai sus.



Enoy!