



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

3 adet yufka
1/2 litre süt
75 gr margarin
300 gr ıspanak
1 küçük soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 adet yumurta
1 kibrit kutusu kadar beyaz peynir

Yumurtayı çırparak süte karıştırın, margarini eritin.

Beyaz peyniri çatalla ezin. Çentilmiş soğanı ve dolma fıstığını hafifçe yağda pembeleştirin. İspanağı yıkayıp ince ince doğrayın, kaynar suya batırıp, bir dakika haşlayarak çıkarın, iyice süzün. Dibi yağlanmış yapışmaz bir tepsiye veya tavaya yufkanın birini yayın, üste yağ ve yumurtalı süttten kaşıkla bolca dökün, yufkaların orta yerine gelecek şekilde ıspanağı, soğanı, fıstık ve üzümü, ezilmiş peyniri düzgünce serpiştirin. Yine yumurtalı süt ve yağ gezdirerek yufka katlarını tamamlayın. Fırında veya ocakta alt üst ederek 30 dakika pişirin.

[ML® Zarf Böreği için tıklayın](#)