



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PEYNİRLİ İSPANAKLI BÖREK

Oktay Usta

2 Adet yufka
500 gr ıspanak
1 Çorba kasesi beyaz peynir
1 Adet kırmızı biber
1 Adet yumurta
Tuz
Karabiber
Orkide sıvı yağ

YAPILIŞI

İspanakları bol suda yıkayıp süzdürüyoruz. İri doğrayıp bir kap içersine alıyoruz. Üzerine tuzunu, Orkide sıvı yağını, karabiberini ilave edip karıştırıyoruz- Pörsümesi için biraz bekletiyoruz. Daha sonra beyaz peyniri ince doğranmış kırmızı biberi koyup karıştırıyoruz. Yufkayı tezgaha serip fırçayla biraz Orkide yağ sürüp yufkanın bir ucundan bir kanş içe doğru katlıyoruz. Katladığımız yerin üzerine ıspanaklı harçtan koyup, diğer uçları da ortada buluşturup sıkıca rulo yapıyoruz. Parmak kalınlığında dilimleyerek yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika kadar pişiriyoruz.

