



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

1/2 kg. ıspanak
4 tane yufka
125 gr. margarin
2 yumurta
3-4 yemek kaşığı yoğurt
100 gr. beyaz peynir
1 baş kuru soğan
Tuz

Ayıklanıp yıkanan ıspanaklar ince kıyılır. Az tuzla ovarak sıkılır. İçine 1 baş soğan ince ince doğranır. Beyaz peynir ufalanır. Karıştırılarak iç hazırlanır. Yumurta, erimiş yağ ve yoğurt karıştırılır. 1 yufkaya kaşık yardımıyla sürülür. Yufka ikiye katlanır, 1/4 ıspanaklı malzeme karıştırılıp kenarları ıspanağı üzerine kapatılarak rulo gibi sarılır ve kendi etrafında döndürülerek yağlı tepsinin ortasına konur. Diğer yufkalar da aynı işlemi yapıp ortaya konulan rulo yufkanın etrafında döndürülerek devam edilir. Kalan yumurtalı yağlı malzeme böreğin üzerine bolca sürülür. Isıtılmış fırında 180° pişirilir.

[ML® Ispanak Püresi için tıklayın](#)

[ML® Kaymaz Böreğı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.05.2023