



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KOLAY BÖREK

Elif Korkmazel

3 yufka
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağı
1 adet yumurta
1,5 kilo ıspanak
200 gr beyaz peynir
Tuz karabiber
1 adet soğan

İspanakları yıkayıp elinizle suyunu sıkarak ve doğrayarak bir kabın içine alın ve üzerine tuz serpin biraz ovalayın yumuşasın üzerine ufalanmış beyaz peyniri rendelenmiş soğanı karabiberi ekleyip karıştırıp hazırlayın. Yufkaları ıslatmak için, yumurta, süt, sıvıyağ bir kapta çırpın ve her bir yufkayı bu karışımla ıslatarak i malzemeyi ilerine paylaştırıp kol böreğı gibi sarıp tepsiye yerleştirin. Kalan yumurtalı sıvı malzeme varsa üzerine gezdirin ve 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin fırından çıkan böreğı ince dilimler halinde kesip servis yapın.