



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK

1 kilo ıspanak  
2 soğan  
50 gram beyaz peynir  
1 ay bardağı sıvı yağı  
2 ay bardağı süt  
3 adet yufka  
Tuz  
Karabiber

İspanakları iyice yıkayıp süzün. İri parçalar halinde doğrayın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ufalanmış beyaz peynir ekleyip harmanlayın. Yufkaları da ırdığınız süt ve yağ karışımı ile ıslatın. İstedığınız şekilde kesip içlerine ıspanaklı harç koyup katlayın. Tepsiyeye dizip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. İstenirse su böreği şeklinde de tepsiyeye dizip üzerine süt ve yağ gezdirerek fırında pişirebilirsiniz.

[ML© Kare Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 07.02.2023