



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ISPANAKLI BÖREK

4 adet yufka  
750 gr ıspanak  
1 adet soğan  
1 ay kaşığı çörekotu  
1 kahve fincanı am fıstığı  
Biraz tereyağı  
Tuz  
Karabiber

İspanakları tencereye çok az suyla koyup haşlayın. On dk sonra çıkarın. Bir tencerede bir kaşık tereyağıyla soğanları kavurun. Buna am fıstığını ilave edin. Sonra ıspanakları da koyup kısık ateşte karıştırarak 15 dk pişirin. Tuz ve karabiberini serpin. Fırın tepsisini yağlayın yufkayı serin bunun üzerine yağlayın ikincisini serin ıspanaklı karışımı serdikten sonra çırpılmış üç adet yumurtayı da ıspanakların üzerine eşit bir şekilde dökün. 3.yufkayı da yağladıktan sonra 4.yü serin. Bunu da yağlayıp yumurtayı üzerine sürün. En üste biraz çörek otu serpip sıcak fırına sokun. Pişince çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.