



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

- 1 1/2 kg. ayıklanıp haşlanmış ıspanak veya pazı
- 1 büyük soğan (rendelenmiş)
- 3 orba kaşığı SANA
- 4 orba kaşığı rende kaşar
- 2 orba kaşığı ezilmiş beyaz peynir
- 2 ay kaşığı şeker
- 4 orba kaşığı süt, tuz, karabiber
- 3 yumurta
- 7-8 adet hazır yufka
- 12 orba kaşığı eritilmiş SANA
- 1 kutu yoğurt

Rendelenmiş soğanı 3 çorba kaşığı SANA'da 4-5 dakika kadar kavurun. Ateşten alıp içine, sıkılmış, kıyılmış ıspanak, peynirler, şeker, süt, tuz, biber ve yumurtaları katın, iyice karıştırın. Harcı 4-5 porsiyona ayırın. Dik dörtgen büyük bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaların kalın kenar kısımlarını muntazam bir şekilde çıkarın. Bir yufkayı masanın üzerine yayıp yağlayın. Diğer bir yufkayı da ortasından ikiye ayırıp, yarısını birinci bütün yufkanın alt yarısının üstüne koyun ve yağlayın. Ayırdığınız ıspanak porsiyonundan birini iki katın en geniş yerine rulo halinde yerleştirin. Yufkanın iki yanını 3 cm. kadar üzerine kıvrın ve yufkanın alt kenarını rulo ıspanağın üzerine çevirip sarın, her sardığınızda üzerini yağlayın.

[ML® Mendil Böreğı için tıklayın](#)