



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI AÇIK BÖREK

4 adet yufka
1 çay bardağı zeytinyağı
300 gram ıspanak
100 gram beyaz peynir
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

İspanakları elinizle tuz ekleyip ovalayın ve içine peynir ilave edip karıştırın. Yufkaları da süt ve yağla ıslatıp fırın kabının üzerine yayın. Üzerine ıspanaklı içi koyup düzgünce yayıp dizin. 180 derecede 30 dakika kadar açık olarak pişirin.