



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI ALTÜST BÖREĞİ

5 bardak un
1 bardak açma payı un
1 büyük paket (250 gr) margarin
2 adet yumurta
1 kahve kaşığı tuz
İç iin:
1 kg ıspanak
6-7 adet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Karabiber

Yapraklarını ayıklayıp iyice yıkadığınız ıspanağı iri iri doğrayın. Sonra tuz atarak hafif ateşe oturtun ve kendi suyuyla yumuşayınca kadar pişirin. İçine, ince doğranmış yeşil soğan, dereotu, maydanoz ve bir kaşık margarin koyarak karıştırın ve pişip soğuyunca karabiber ekleyin.

Unu hamur tahtasının üzerine eleyip ortasını açarak 1 yumurta kırın ve tuz serpin. 1 çay fincanı ılık suyla özlü bir hamur yapın ve nemli bir bez altında 10 dakika dinlendirin. Bu arada yağı ısıtıp yeniden soğutun. Dondurup bir çatalla vurarak 5-10 dakika karıştırıp köpürtün. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve hafifçe un serpererek iki parçayı da 3-4 milimetre incelikte açıp üzerine önceden hazırlanan köpürtülmüş yağı sürün.

Yufkaları önce boylamasına üçe, sonra da enine üçe katlayıp katlama sırasında yağsız yüzeyleri de yağlayın. Elde ettiğiniz kare bohçaların üzerini yağlamadan elle iyice bastırıp nemli bez örterek buzdolabında 30 dakika bekleterek yağın donmasını sağlayın. Her bohçayı un serptiğiniz tahta üzerinde merdaneyle bu kez dikdörtgen biçiminde açıp kavuşturarak üçe katlayın ve 30 dakika daha dinlendirin.

Her hamuru sırayla yarım parmak inceliğinde ve tepsi büyüklüğünde açın. Önce birinci yufkayı tepsiye yayıp hazırladığınız ıspanaklı börek iinini (ya da dilediğiniz herhangi bir börek iinini) döşeyerek ikinci yufkayı üzerine kapatın. Üzerine 1 yumurtanın sarısını sürüp orta ısıda fırında 35-40 dakika kızartarak pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

[ML® Ispanaklı Sarma Börek iin tıklayın](#)