



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BAKLAVA BÖREK

1 paket hazır baklava yufkası
Yarım kg ıspanak
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Yağlamak için:
3 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için 1 adet yumurta

İçerik hazırlamak için ıspanaklar yıkanır ve saplarıyla birlikte doğranır. İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Hızlı ateşte ıspanaklar atılır, tuz eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir. İlk baklava yufkası tezgaha serilir. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. İkinci üzerine konur, tereyağı gezdirilir. Üçüncü yufka konur. Yağ sürmeden uzunlamasına ıspanaklı iç bırakılır ve rulo yapılır. Rulo bıçakla 3 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrar edilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.