



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

[www.annemutfagi.com](http://www.annemutfagi.com)

Bir paket yufka (400 gram)  
Yarım kilo ispanak  
İki soğan  
İki tatlı kaşığı tuz  
Sıvı yağ  
Kaşar  
İki bardak süt  
Bir yumurta  
Üzeri için  
Bir yumurta  
Bir çay bardağı yoğurt  
Sıvı yağ

Öncelikle soğanları ve ispanakları yıkayıp doğrayalım. Bir tavaya yarım çay bardağı sıvı yağ ve tuz ilave edip doğranmış soğan ve ispanakları kavuralım. Soğumaya bırakalım.

Büyük bir kaseye süt, yumurta ve bir kahve fincanı sıvı yağ ilave edip karıştıralım. Daha sonra yufkalarımızı elimizle parçalayalım. Fırın tepsisini yağlayalım. Parçaladığımız yufkalarımızın yarısını hazırlamış olduğumuz karışıma sokup çıkartıp fırın tepsisine dizelim. Üzerine kavurduğumuz ispanak ve soğanları ilave edip üzerine bir yemek kaşığı kadar rendelenmiş kaşar serpeyim. Geri kalan parçalanmış yufkaları da karışımın içine sokup çıkartıp üzerine dizelim. Yaklaşık yarım saat böreğimizi tepside dinlendirelim.

Böreğimiz dinlendikten sonra üzerine bir yumurta, bir çay bardağı yoğurt ve bir kahve fincanı sıvı yağı bir kaptaki iyice karıştırıp sürelim. Üzerine bir yemek kaşığı kadar rendelenmiş kaşar, susam ve çörek otu sepeleyip fırına sürelim. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim.

