



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI BÖREK

Elif Korkmazel

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağı
İç için: 4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak
200 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber,
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tазgah üzerinde açıp üzerine su ve sıvı yağı çırpıp ısların. İspanaklı harçtan üzerine serpin ve üzerine bir yufka daha serin ıslatıp büzdürün ortada toplanan böreği ikiye bölüp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzeri kızarıncaya fırından alıp dilimlere ayırın. Servis tabağına dizip ikram edin.