



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

- 1 kg. ıspanak
- 2 adet orta boy soğan
- 2 ay kaşığı pul biber
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 paket kuru maya
- 4-5 bardak kadar un
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle mayalı hamuru hazırlamakla iŖe başlayın. 2 su bardağı kadar ılık suyu maya ile karıştırdığınız unun içine dökerek aldığı kadar unu iyice yoğurarak hamuru yarım saat kadar kabarmaya bırakın. Ispanakları yıkayarak ayıklayın ve 2 parmak kalınlığında doğrayın. İçine rondodan geçirdiğiniz soğanı, tuzu, pul biberi ve zeytin yağını karıştırarak iç malzemenizi oluşturun. Kabaran hamurdan parçalar olarak istediğiniz incelikte açabilirsiniz. Malzemeyi içine koyduktan sonra resimdeki gibi kapatıp tepsiye dizin. Bir süre daha kabardıktan sonra 200 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcakken üzerine tereyağ sürün.

