



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

Malzemeler

250 gram margarin,
2 çorba kaşığı yoğurt,
1 bardak ılık su,
2 çorba kaşığı sıvıyağ,
2 çorba kaşığı sirke
3 adet yumurta (bir tanesinin sarısını ayırın),
1 paket kabartma tozu.

İç iin:

Yarım kilo ıspanak,
2 adet soğan,
Tuz, karabiber,
kırmızıbiber.

Yapılışı

Böreğın ilk olarak iç harcını hazırlayın. Temizlenmiş, yıkanmış ıspanakları bir kenarda bırakın. Soğanı yemeklik doğrayıp kavurun. Daha sonra ıspanakları ilave edip baharatları koyun Ve soğumaya bırakın. Hamur yoğurma kabına unu eleyin ve tuz ekleyip ortasını havuz, gibi açın ve malzemeleri koyup yoğurun. Hamuru yaklaşık 20-25 dakika kadar dinlendirin. Hamuru ikiye ayırıp oklava ile yuvarlak açın. Ortasına daire şekli verin. Kenarlarından üçgen üçgen kesip arasını yağlayıp karşılıklı kenarları katlayın. Buzdolabında en az yarım saat kadar dinlendirin. Dolaptan çıkınca merdane ile 2 tepsi büyüklüğünde açın. İçerisine ıspanaklı harçtan iç koyun. Diğer hamuru da üzerine koyun. Kare şeklinde kesip üzerine yumurta sarısını sürüp yağlanmış tepsiye koyup 170 derecelik fırında pişirin.

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