



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

4 yufka
1 baş soğan
1/2 kg ıspanak
10 adet mantar
1 su bardağı su
1 yumurta sarısı
1/2 paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
tuz, karabiber

Bir yufkayı yayıp, eritilmiş margarini ve suyu fırçayla yufkanın her tarafına sürün. Yufkanın karşılıklı iki kenarını üst üste gelecek şekilde kapatıp, kat yerlerine yağ ve su sürün. Kalan kenarları katlayın. Kat yerlerini yağlayın. Elde ettiğiniz kareyi artı şeklinde kesip, dört ufak kare elde edin. Karelerin orta yerine ıspanaklı harçtan koyun. Zarf şeklinde kapatın. Tüm yufkaları bu şekilde bitirin. Börekleri ters çevirip, yağlanmış tepsiye dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürün. İspanağı bol su ile yıkayıp, tuzlu suda haşlayın. Çıkarıp, fazla sularını süzdükten sonra doğrayın. Yağı bir tencereye koyup, içine yemeklik doğranmış soğanı katın. Soğanlar pembeleştiğinde doğranmış mantarları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Kıyılmış ıspanağı katıp,biraz çevirin. Kaşar peyniri rendesini de ilave edip, ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

[ML® Saçaklı Börek için tıklayın](#)