



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

Ümit Usta

6 adet yufka
1 kilo ıspanak
2 adet kuru soğan
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
250 gram margarin
Tuz
Karabiber

İspanakları ayıklayıp, yıkadıktan sonra, kıyalım. Başka bir tencerede, margarin yağında ince ince kıydığımız soğanları pembeleştirip, ıspanakları ilave edelim.

Yeterince tuz ve karabiberle 1-2 dakika kavurup, ocaktan indirelim.

Sütü ılıtıp, 2 adet yumurtayla çırpıttıktan sonra, erittiğimiz margarin ilave edelim.

Böreği döşeyeceğimiz tepsiyi yağladıktan sonra, bir kat yufkanın kenarları dışa gelecek şekilde serip, üzerine bir kepçe sütlü karışımdan koyup, tekrar yufka serelim.

İspanaklı harcın yarısını, yufkanın üstüne serpiştirip, bir kepçe daha sütlü karışımdan koyalım.

Arasına sütlü karışımdan koymak şartıyla, iki kat daha yufka dizdikten sonra, kalan ıspanaklı harcı serip, kalan iki yufkayı da dizelim.

Kalan 1 fincan sütlü harca 1 adet yumurta daha katıp, çırpıttıktan sonra, tepsinin en üstüne sürelim.

Önceden ısıttığımız fırında üstü kızarana kadar pişirip, servis yapalım.

Not: İsteyenler, kavurulmuş ıspanağa peynir de ilave edebilirler.