ISPANAKLI BÖREK

1 su bardağı süt
4 yufka
5 yumurta
200 gram ıspanak
4 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
Karabiber
Tuz

Bir kapta süt, yumurta ve eritilmiş margarini karıştırın. Ispanakları yıkayarak tuzlu suda haşlayın. Süzerek doğrayın. Bir tencereye 2 kaşık sıvıyağ koyun. Küçük doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Daha sonra içine ıspanak tuz ve karabiber serpiştirip ocaktan alarak soğumaya bırakın. Fırın tepsisini yağladıktan sonra 1 yufkayı serin ve üzerine sütlü karışımı sürün. Yufkaların yarısına kadar bu işlemi yapın. Yarısına geldiğinizde ıspanaklı karışımı yufkanın her yerine yayın. Tekrar yufka serin ve tüm yufkalar bittiğinde üstüne sütlü karışımdan sürün. Fırında yarım saat pişirin.

ML® Burgu Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7668 • adı:Ispanaklı Börek • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:44