ISPANAKLI BÖREK

1 1/2 kg. ayıklanıp haşlanmış ıspanak veya pazı
1 büyük soğan (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı SANA
4 çorba kaşığı rende kaşar
2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir
2 çay kaşığı şeker
4 çorba kaşığı süt, tuz, karabiber
3 yumurta
7-8 adet hazır yufka
12 çorba kaşığı eritilmiş SANA
1 kutu yoğurt

Rendelenmiş soğanı 3 çorba kaşığı SANA'da 4-5 dakika kadar kavurun. Ateşten alıp içine, sıkılmış, kıyılmış ıspanak, peynirler, şeker, süt, tuz, biber ve yumurtaları katın, iyice karıştırın. Harcı 4-5 porsiyona ayırın. Dik dörtgen büyük bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaların kalın kenar kısımlarını muntazam bir şekilde çıkarın. Bir yufkayı masanın üzerine yayıp yağlayın. Diğer bir yufkayı da ortasından ikiye ayırıp, yarısını birinci bütün yufkanın alt yarısının üstüne koyun ve yağlayın. Ayırdığınız ıspanak porsiyonundan birini iki katın en geniş yerine rulo halinde yerleştirin. Yufkanın iki yanını 3 cm. kadar üzerine kıvırın ve yufkanın alt kenarını rulo ıspanağın üzerine çevirip sarın, her sardığınızda üzerini yağlayın.

ML® Mendil Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9625 • adı:Ispanaklı Börek • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:04