



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK (UŞAK)

Hamur için;  
8 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiğince su  
Hamuru açmak için;  
1/2 demet ıspanak (300 gr kadar)  
4 adet orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 adet yumurta  
2 adet bayat ekmeğin içi  
2 çay kaşığı tuz, karabiber  
Üzeri için;  
1 yemek kaşığı bitkisel margarin  
2 adet yumurtanın sarısı

Unu yoğurma kabına aktarıp üzerine tuzu serpin. Suyu da yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ve elinize yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar su ekleyebilirsiniz. Hamurun üzerini bir mutfak peçetesiyle örtüp oda sıcaklığında 30 dakika kadar dinlendirin.

Böreğin iç harcını hazırlamak için; soğanları incecik doğrayın. Ispanakların köklerini kesip, sap ve yapraklarını yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Yumurtaları bir kase nin içine kırıp çatalla iyice çırpın. Diğer taraftan, tereyağından 1 tatlı kaşığı kadar alıp orta boy bir tavaya aktarın. Üzerine incecik doğranmış soğanları ve çırpılmış yumurtayı ilave edip yüksek ısı ateşte 5 dakika kavurduktan sonra ocaktan alın.

Doğranmış ıspanağı ve ufaladığınız ekmeğin içini de katıp tuz ve karabiberi serpin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra bir kenarda bekletin. Dinlendirildiği-niz hamuru 20 eşit parçaya ayırın. Parçaları üzerlerine nişasta serpiştirerek oklava yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açın. Diğer taraftan, tereyağını bir tavada eritip kenarda bekletin.

Açtığınız hamurların üzerine, erittiğiniz tereyağını kaşıkla gezdirip paylaşırın. Yağlı hamurların on adedini üst üste koyup yaklaşık 40 santim çapında, kaim bir yufka şekline getirin. Kalan on adet hamura da aynı işlemi uygulayın. 40-45 santim çapındaki bir tepsiyi yumuşak margarinle yağlayıp kaim yufkalardan birini tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız yumurtalı harcı düzgün bir şekilde yayın. Diğer yufkayı da yerleştirdikten sonra hafifçe erittiğiniz margarin ve yumurta sarısını çırpık kaşıkla üzerine sürün. Böreği 10 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında üzeri iyice kızarıncâya kadar, en az 45 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız böreğin hafifçe ılınmasını bekleyip dilimleyerek servis yapın.

