



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BURMA BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

500 gram hazır baklava yufkası
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
ISPANAK İÇİ:
1000 gram ıspanak
300 gram soğan (3 büyük)
60 gram sadeyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber

Bir kuşaneye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak eritmeli, sonra da bayat olmayan 500 gram hazır baklava yufkasından bir tanesini mutfaktaki masaya yayarak, yufkaların üstüne fırça, ya da tavuk tüyü ile, eritmiş olduğumuz yağdan hafifçe sürmeli, sonra da yağlanmış yufkanın baş taraflarına uzunluğuna doğru yukarıda ıspanak içi bölümünde gösterilen malzeme ile hazırlanmış ıspanak içinden bir parmak kalınlığında iç yaydıktan sonra yufkanın ucunu iç'in üstüne kapatmak ve enine doğru yuvarlayarak iç'i yufka ile sarmalı, sonra da sarılan kısa fakat kalın bir oklava şekline sokulan bu hamuru bu kez de çöreklenmiş bu yufkayı, böreği içinde pişirecek olduğumuz 25 - 27 santim yuvarlaklığındaki içi yağlanmış bir tepsinin tam ortasına yerleştirmeli ve ikinci hamuru yine yayarak aynen yukarıda yaptığımız gibi yaymalı, içlemeli ve uzunca sardıktan sonra bunu tepsideki çöreklenmiş yufkaya dolayarak, çöreğin çevresini büyütmeli, bütün yufkaları böylece yağlamalı, sarmalı, sonra da tepsiye dolmalıdır.

Hamurların sarılma ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunların üstlerini de yine fırça ile yağladıktan sonra, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, yufkaların alt ve üstleri kızarıp da iyice pişmiş bir hal alınca kadar pişirmeli ve börekleri üçer parmak eninde yuvarlaklara keserek servis yapılmalıdır.

Not: Börek tepsi ile de servis yapılabilir.

[ML® Burma Börek için tıklayın](#)