ISPANAKLI BÜZGÜ BÖREK

3 adet yufka
1 kilo ıspanak
1 adet soğan
100 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz ve karabiber
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su

Öncelikle yufkaları ıslatmak için su ve yağı bir kapta çırpın bu karışımla bir yufkanın üzerini bolca ıslatın. Bir kapta da kıyılmış ıspanakları, peyniri ve baharatları koyup karıştırın. Bu harcı ıslatılmış yufkaların ortasına alın kenar kısımlarını harcın üzerine kapatıp büzdürün ve uzun bir şerit yapın. Bu şekilde yağlanmış tepsiye dizin 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:107182 • adı:Ispanaklı Büzgü Börek • gönderen:nezoş • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37