



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÇAMAŞIR BÖREĞİ

200 gram margarin
1 su bardağı süt
Yarım paket yaş maya
1 adet yumurta akı (içine)
1 adet yumurta sarısı (üzerine)
Aldığı kadar un
Tuz
1 kg ıspanak
1 adet iri soğan
Sıvıyağ
Tuz
Kırmızıbiber

1. Öncelikle böreğin içini hazırlayalım. Soğanı rendeleyip yağda öldürün. Üzerine ıspanağı ekleyip suyunu çekene kadar arada bir karıştırarak pişirin. Sonrasında tuz ve pul biber serpin. Dilerseniz böreklik peynir de katarak böreğin lezzetini arttırabilirsiniz.
2. Hamur için; süt, yumurta akı, yaş maya, tuz ve unu karıştırın. Yumuşak bir hamur olacak şekilde un miktarını ayarlayın.
3. Hamuru 6-7 bezeye ayırın. Bezeleri açabildiğiniz kadar ince açın. Hazır yufka büyüklüğüne getirmeye çalışın.
4. Margarini eritin. Donmak üzereyken, margarini açtığınız yufkanın üzerine sürün.
5. Diğer yufkaları da aynı şekilde yapıp üst üste dizin. En üstteki yufkaya yağ sürmeyin. Üzerine hazırladığımız ıspanaklı içi yayın.
6. Üstü dolu yufka grubunu rulo yapın. Çamaşır sıkır gibi ruloyu çevirin, biraz çekiştirerek boyunu uzatın. Hafifçe üstüne bastırıp böreği inceltin.
7. Böreği üç parçaya bölün ve yağlanmış tepsiye dizin.
8. Üzerine yumurta sarısını sürün. 200 derece ısıtılmış fırında börek kızarana kadar pişirin.

