



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÇITIR BÖREK

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
250 gr. ıspanak yaprağı
4 yemek kaşığı eritilmiş margarin
3 yufka
1 yumurta
1 tutam muskat
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr. beyaz peynir
Tuz
Karabiber

İspanakları yıkayıp tencereye alın. Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Yufkalardan 12x12 santimlik kareler kesip 16 kare yufka hazırlayın. 10 santim çapında 4 yuvarlak parça kesip kalan yufka parçalarını yarım santimlik ince şeritler halinde kesin. Beyazpeyniri ufalayın. Kare yufkaların üzerini fırça kullanarak eritilmiş margarinle yağlayın. 4 küçük tart kalıbını yağlayıp her birine 4 kare yufkayı üst üste yerleştirin. Kenarlarına ve dibine parmak uçlarınızla bastırarak çukurlaştırın. Yumurtayı bir kaseye kırıp tuz, karabiber ve muskat ekleyin. İyice çırpın. İspanağı ufalanmış beyaz peynir ve yumurta ile karıştırın. Karışımı tart kalıplarının içine paylaştırıp yufkaların sarkan kısımlarını üzerine çevirip kapatın. Üzerlerini yuvarlak yufka parçalarıyla kapatıp şeritler halindeki yufkaları da gelişigüzel tutamlar halinde yerleştirin. Kalıpları fırın tepsisine alın. 180 dereceye ayarlı fırında üzeri altın sarısı renk alıncaya dek pişirin. Sıcak servis yapın.