



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GRAVYERLİ BÖREK İÇİ

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet orta boy çok ince kıyılmış soğan
500 gram haşlanmış ıspanak yaprağı, makineden geçirilmiş, yoksa çok ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
Az hindistancevizi
1/2 su bardağı beşamel salçası,
100 gram rende gravyer

- 1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, soğanları ilâve edip, 2-3 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 2) Sonra ıspanağı ilâve ederek orta ateşte rengini kaçırmadan karıştırarak 4-5 dakika daha kavurunuz.
- 3) Ocaktan alıp bir tepsiye boşaltınız, içine tuz, biber, hindistancevizi, beşamel ve gravyer peynirini ilâve edip iyice karıştırınız.