ISPANAKLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağ. süt veya yoğurt
İçi İçin:
1/2 ıspanak
1 avuç beynie rendesi

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız.
Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayınız. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar ıspanaklı iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız.
Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. (Yufkalar üst üste konarak veya rulo yaparak da değişik şekillerde hazırlanabilir.) Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

İçin Hazırlanması : 1/2 kg. ıspanağı ayıklayıp yıkayınız. Yapraklarını incecik kıyıp, 1 avuç peynir rendesi ile karıştırınız.

© lezzetler.com tarif no:20708 • adı:ISPANAKLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ • gönderen:semih44 • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:58