



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANAKLI KOLAY BÖREK

2 adet yufka  
1 su bardağı süt  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
İç için:  
4 adet taze soğan  
100 gram peynir  
600 gram ıspanak  
Tuz, karabiber, çörekotu

Kolay börek dememin sebebi iç harcını hiç kavurmadan hazırlandığı için. Öncelikle yufkayı süt, yumurta ve erimiş tereyağıyla çırpın yufkaları ıslatın. İnce kıydığınız ıspanağı elinizle ufalayın ve üzerine kıyılmış taze soğanı, rendelenmiş peyniri ekleyip iç harcını hazırlayın. Sütle hazırladığınız sıvıyla yufkaları ıslatıp ıspanaklı harcı içine yerleştirip kol böreği gibi katlayın ve tepsiye dizin. Üzerine kalan sıvıyı sürüp bol çörekotu serpin. 200 derecede 35 dakika kadar pişin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.