



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KURU BÖREK

300 gram un (6 kahve fincanı)
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
75 gram su (1 kahve fincanı)
7 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)
ISPANAK İÇİ:
1000 gram ıspanak
300 gram soğan (3 büyük)
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber

1 Hamur açılan tahtaya, ya da büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fincanı un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, dörtte üç çorba kaşığı ince tuz ile, azar azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su katarak, yağurmalı, bunları hamur yapmalı, sonra elde edilen hamuru, biri diğerinden bir parça daha büyük olmak üzere ikiye kesmeli ve bunları, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye koyarak, üstlerine de nemli bir bez örtmeli ve hamurları yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamura katılacak yağın oldukça sert olması gerekir. Yumuşamış yağlar hamurun bozulmasına neden olur.)
2 Yarım saat sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada merdane ile, böreği pişirecek olduğumuz 22 - 24 santim çapındaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak açmalı, yanlardan yarım parmak taşmış olarak döşemelidir.
3 Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun üstüne; gösterilen malzeme ile hazırlanmış ıspanak içini eşit olarak yerleştirdikten sonra için üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklük ve yuvarlaklığında açılmış olarak oturtmalı ve hamurun üstüne de alttaki hamurun yukarıya doğru taşan fazla kısımlarını çevirmeli ve bastırmalı, her iki hamurun birbirleriyle yapışmasını sağlamalı ve tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, aşağı yukarı 45 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatarak ve altüst ederek böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.