



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANAKLI LORLU BÖREK

<https://www.kristalyaglari.com>

750 g İspanak  
250 g Lor peyniri  
5 adet yufka  
1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
2-3 adet yeşil soğan  
Tuz  
Karabiber  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı süt

1 çay bardağı zeytinyağında kuru soğan kavrulur İçine iri doğranmış ispanakları ve taze soğan eklenip kavurmaya devam edilir. Yufkaların içine (yumurta, yarım çay bardağı zeytinyağı ve süttten oluşan) sıvı harçtan dökerek her yeri ıslatılır İspanaklı harç yufkalara eşit olarak paylaşılır ve üzerlerine lor peyniri serpilir, rulo halinde, yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak sarılır. Üzerine kalan sıvı harçtan sürülür ve susam serpilir, 175 derece fırında 30-35 dakika pişirildikten sonra servis yapılır.

