



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PATATESLİ MUSKA BÖREĞİ

3 haşlanmış patates
400 gr ıspanak
150 gr beyaz peynir
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 soğan
1 kaşık yoğurt
1 yumurta
2 yumurta sarısı
Üstü için susam

Patatesleri haşlayın ve küçük küçük dilimleyin. Ispanakları ise yıkayarak çok ince bir şekilde doğrayın. Peyniri rendeleyin ve soğanı ince bir şekilde doğrayın. Malzemeleri pulbiber ile birlikte iyice harmanlayın. Yufkayı 4 parmak genişliğinde uzunlamasına kesin. Hazırladığınız sosu yufkaya sürün. Bir uçuna iç malzemesinden koyarak üçgen şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Tüm yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin.