



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

3 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İç için:
500 gram ıspanak
200 gram lor peyniri
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabin içinde unu ve tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı yağ ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için soğanla 5 dakika kadar kavurun. Ispanakları içine ekleyip ocaktan alın ve peynirleri de ilave ederek karıştırın. Hamuru yağlanmış tepsiye yerleştirin. İç malzemeyi içine doldurup istediğiniz şekilde katlayıp şekil verin. Tepsiyeye yerleştirin ve sıvı yağda sürüp 200 derecede iyice kızartıp pişirin.