



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SİGARA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı tahin
yarım su bardağı süt
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
karabiber
tuz

Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış ıspanak katılır. 10-15 dakika kavrulur, tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır, yufkalar sigara böreği biçiminde üçgen kesilir. Üçgen parçanın yüzeyin süt, tahin karışımı sürülür, kalın kenarına ıspanaklı iç konur ve sarılır. Yağlanmış fırın tepsisine börekler dizilir, üzerine kalan tahinli süt sürülür. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.