



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ (HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN)

500 gram hazır baklava yufkası
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
ISPANAK İÇİ:
1000 gram ıspanak
250 gram soğan (3 orta)
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
Tuz
Karabber

1 500 gram hazır baklava yufkasını orta boy bir fırın tepsinini hafifçe yağladıktan sonra yufkaların yarısını yakmadan eriterek hazırlamış olduğumuz 160 gram yağın yarısı ile sıra ile yağlayarak ve üstüne ikinci bir yufkayı oturarak ve tekrar yağ sürerek böylece, bir yufka, bir yağ olarak, yufkaların yarısını tepsiye istiflemelidir.
2 Yufkaların yarısı tepsiye döşenince, bunların üstlerine; malzelerinden hazırlanmış ıspanaklı içini düzenli bir şekilde yaydıktan sonra, için üstüne tekrar bir yufka, bir yağ olmak üzere bütün yufkaları böylece tepsiye döşemeli ve üstüne de kalan yağla yufkaları yağladıktan sonra, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek altı ve üstü pembeleşip de pişmiş bir hal alıncaya kadar 30 - 40 dakika arasında pişirmeli ve istenilen şekillerde kesmeli ve servis yapılmalıdır.