



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PIRASALI BÖREK

300 gr lor
500 gr ıspanak
5 tane pırasa
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
Tuz
Hamuru için:
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
Alabildiği kadar un
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
Tuz
2 tane yumurta
Yufkaları yağlamak için yağ
Açmak içinde nişastayla karışık un

Öncelikle ıspanakları, pırasaları, maydanozları sirkeleri suda biraz bekletin ve yıkayın. Hepsini ince doğrayın. Suyunu süzdürün. Kırmızı toz biberini koyun. Tuzunu yufkaların içini döşerken ilave edin. Hamur malzemelerini hazırlamak içinde karbonatı yoğuracağınız kabın içine koyun ve limon suyunu üzerine dökün. Üstüne sıvı yağını, yoğurdunu, tuzunu da koyup aldığı kadar unla yoğurun. Kulak memesinden az sert hamur olmalı. Yarım saat kadar hamuru dinlendirin. Limon büyüklüğünde bezeler yapın. Ispanaklı karışımın tuzunu koyup karıştırın. Bezeleri nişastalı unla incecik açın. Her bir bezeyi açınca yufkayı yağlayın kenarına içini koyun rulo sarın. Tepsinizin şekline göre ruloları yerleştirin. Üzerine yumurtalı, yağlı, yoğurtlu harç yapıp böreğin üzerine dökün. Sıcak fırında pişirin. Benim tepsilerim dikdörtgen olduğu için, yufkanın içine harcı kenarına koyuyorum kenarlarını katlıyorum rulo yapıyorum. Tepsinin uzunlamasına yerleştiriyorum. Üzerine harcımı sürüp fırına koyuyorum.