



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZU PEKMEZLİ PATATESLİ İSPANAKLI BÖREK

2 adet soğan
Yarım paket margarin
2 adet patates
750 gr. ince doğranmış ıspanak
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı keçiyoynuzu pekmezi
5 adet yufka
5 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı susam
Yarım tatlı kaşığı çörekotu

Tavada ince kıyılmış soğan yağda kavrulur. İçine rendelenmiş patates katılıp biraz daha kavrulur. Ispanaklar kıyılıp içine atılır. Tuz ve biber eklenerek karıştırılıp ocağın altı kapatılır. Keçiyoynuzu pekmezi katılır, karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Bütün bir yufkanın yarısı bolca yağlanır. 1 çorba kaşığı kadar un serpilip yufkanın diğer yarısı üstüne kapatılır. Yufkanın üst kısmı yağlanır ve harç yufkanın her yanına yayılır. Rulo yapılır ve tepsinin ortasına konulur. Öteki yufkalara da aynı işlem yapılır ve ortadaki yufkanın etrafına sarılır. Yumurtaya 1 çorba kaşığı keçiyoynuzu pekmezi konur, karıştırılır ve böreğin üzerine sürülür. Susam ve çörekotu serpilip 200 derecelik fırında 30 dk. pişirilir.

