



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK BÖREĞİ

Hamur için:

1 kg. un

2 çorba kaşığı sirke

1 yumurta

su

tuz

1 su bardağı ve yarım çay bardağı ayçiçek yağı

İçi için:

Yarım kg. ıspanak yaprağı

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

yarım çay bardağı ayçiçek yağı

100 gram beyaz peynir

tuz

karabiber.

Üzerine:

1 çorba kaşığı yoğurt

çörekotu

susam

Unun 1 tatlı kasesini, hamuru açmak için ayıralım. Kalan unun ortasının açıp, yumurta, sirke ve tuzu ekleyelim. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamuru 20 eşit beze yapalım ve üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirelim. Bu arada ıspanak yapraklarını yıkayıp suyunu iyice süzdükten sonra doğrayalım. Fazla suyu varsa elimizle sıkıştırarak suyunu süzelim. Bir kabin içine doğranmış ıspanakları, 2 yumurta, 2 çorba kaşığı un, yarım çay bardağı ayçiçek yağı, beyaz peynir ve karabiberle karıştıralım. Hazırladığımız hamur bezelerini, unlanmış bir zeminde servis tabağı büyüklüğünde açalım. Her yufkanın arasına ayçiçek yağı gezdirerek 10 yufkayı üst üste serelim, merdane yardımıyla biraz daha genişletelim. Diğer 10 yufkayı da aynı şekilde hazırlayalım ve yağlanmış fırın tepsisine üst üste serdiğimiz ilk 10 yufkayı koyalım. Yufkanın kenarlarından ve ortasından çekiştirip genişleterek hamuru tepsinin kenarlarına kadar büyütelim. Üzerine ıspanaklı harcı yerleştirelim. Tuz serpelim. Diğer üst üste serilen 10 yufkayı ıspanaklı harcın üzerine alalım ve aynı şekilde çekiştirerek tepsi genişliğinde açalım. Hamurun üzerine çatalla 5-6 yerinden delikler açalım. 1 kaşık yoğurdu hamurun üzerine sürelim. Çörekotu veya susam serpelim. 4-5 dakika önceden ısıtılmış fırında böreğimizi kızarana dek pişirelim. Pişen böreği sönmüş fırında 30-40 dakika bekletelim. Sıcakken dilimlere ayırıp servis yapalım.



