ZELİNİSA

Sahrap Soysal

3 adet hazır yufka
İç harcı için;
1/2 kg ıspanak
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tepeleme un
2 adet yumurta
250-300 gr beyaz peynir
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
Börek sosu için;
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su

Yıkanmış ıspanakları temizleyip incecik doğrayın. Üzerine 1 çay kaşığı tuz serpiştirip ovun ve elinizle sıkarak fazla suyunu süzün. Orta boy bir fırın tepsisini yağlayıp birinci yufkayı buruşturarak serin. Üzerine bir kasede çırptığınız sıvıyağ ve su karışımından gezdirin, ikinci yufkayı ortadan ikiye bölüp yarısını tepsiye yayın.Tekrar börek sosu olan su ve sıvıyağ karışımından gezdirin. Bir tarafta iç harcı için ıspanakları, ufalanmış (veya rendelenmiş peyniri), yumurtaları, unu, süt ve sıvıyağı karıştırın. Bu karışımı alta serdiğiniz 1,5 yufkanın üzerine düzgünce yayın. Kalan yarım yufkayı ve diğer bütün yufkayı buruşturarak tepsiye yayıp, üzerini kapatın. En üste kalan börek sosunu gezdirin. Fırını 200 derece alt üst konuma getirip 5 dakika önceden ısıtın. Böreği dilimleyip sıcak fırına koyun. Üzeri nar gibi kızarıncaya dek en az 30 dakika pişirip çıkarın.Tekrar dilimleyip sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:89057 • adı:Zelinisa • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:44