



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTÜST BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme

- 1 kg yufka
- 1 su bardağı süt
- 1 paket Sana
- 2 adet yumurta
- İstedığınız bir börek içi malzemesi
- Ispanaklı Börek İçi:
- 1 demet ıspanak
- 2 adet soğan
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Ispanakları ayıklayıp bol suda bir kaç kez yıkayıp süzün. Yaprak kısımlarını alıp doğrayın.

Bir tavada 2 kaşık Sana yağın eritip ıspanak ve soğanları iyice kavurun. Tuz ve karabiberini atıp birkaç kere çevirin.

Kalan Sana yağın börek yapacağınız tepside eritin. Yağ erirken tepsinin her tarafının yağlanmasını sağlayın.

Eriyen yağ bir kâseye alın. Süt ve yumurtayı ilave edip karıştırın.

Tepsiye bir yufkayı ortalayarak yayın. Üzerine yağlı karışımı kaşık yardımıyla sürün. Yufkaların yarısını her kata yağlı karışım sürerek üst üste koyun. Harcı yufkaların üzerine yayın. İçin üzerine tekrar yufkaları koyup aralarına yağlı karışımdan sürün. Alttaki yaygın yufkayı tepsinin üzerine kapatıp üstüne de yağlı karışım sürün.

Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin. İstedğiniz büyüklükte parçalara keserek servis edin.