



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ARNAVUT BÖREĞİ

1 kilo un
1,5 yemek kaşığı tuz
Ilık su
1 katı yağ
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 kilo ıspanak
2 büyük baş soğan
Az karabiber

Önce 1 kilo un, 1,5 yemek kaşığı tuz ve ılık su bir kaba alınıp hamur olana kadar yoğurun. Elde ettiğimiz hamur çok sert olmayacak. Hamurların üzeri bezle kapatılıp 15 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra 1 kilo iyice yıkanmış doğranmış ıspanağın içine istediğinize göre tuz, karabiber ve iki büyük baş soğan ekleyin. Harcı güzelce karıştırın. Daha sonra 1 katı yağı eritmeye ocağa koyun kısık ateşte eriyen yağın içine yarım su bardağı sıvı yağ ekleyin. 15 dakika dinlenmiş çok sert olmayan hamurları, küçük beze şeklinde 22 parçaya bölün. 22 küçük beze şeklinde olan hamuru merdane şeklinde bir yemek tabağı boyutunda açın. Açılan 22 beze içinden, böreğin alt kısmı için 12 bezeyi ayrı ayrı yağ süre süre oklava yardımıyla açın. 12 bezeyi üst üste yağlayarak açılan hamuru yağlanmış tepsinin altına serin, iyice karışmış harcı içine ekleyin, harcın içine de çok az gezdirin. Daha sonra 10 bezeyi de tek tek yağla açıp tepsiye yerleştirin. Sonra böreğin kenarlarını kıvrıp daha önce 200 dereceye ısıtılmış fırına atın, yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Arnavut böreği sofraya gelmeye hazır.

