



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA İSPANAKLI VE PEYNİRLİ BÖREK

24 adet hazır baklava yufkası
50 gr tereyağı, eritilip ılınmış
2 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
İspanaklı iç malzemesi:
1 kg ıspanak
1 tatlı kaşığı tuz
200 gr süzme beyaz peynir
10-12 dilim pastırma
100 gr dil peyniri
1 kahve fincanı krema
Üzeri için:
2 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı susam

İç malzemesi için ıspanakları yıkayıp iyice süzün. İnce ince kıydıktan sonra tuz ekleyerek iyice ovup fazla suyunu elinizle sıkarak çıkarın.

İspanaklara ufalanmış süzme beyaz peyniri, tel tel ayrılmış dil peyniri, kremayı ve küçük parçalar halinde kesilmiş pastırma ilave edin. İyice harmanlayın. İç malzemeniz hazırdır.

Böreği hazırlayacağınız tepsiyi yağlayın, üzerine 1 tatlı kaşığı kadar Pakmaya Buğday Nişastası serpin.

Her yufkanın ara katlarına eritilip ılınmış tereyağı sürün, ikişer çay kaşığı kadar nişasta serpin. Bu şekilde 12 kat yufkayı üst üste yerleştirin.

12.katın üzerine iç malzemeyi yayın. Aynı şekilde aralarına eritilip ılınmış tereyağı sürüp nişasta serpererek 12 kat daha yufkayı üst üste yerleştirin.

En üst kata yumurta sarısı sürün, susam serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, yufkalar iyice kızarana kadar, yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Aklınızda bulunsun: İspanak yerine pazı ile de bu böreği deneyebilirsiniz.

