BEŞAMEL SOSLU ISPANAKLI BÖREK

4 yufka
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
İç harcı için:
1 kg ıspanak
3 soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş keçi peyniri
Karabiber
2 yumurta sarısı
Beşamel sos için:
2 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

İç harcı için doğradığınız ıspanak ve yemeklik doğradığınız soğanı bir süzgece alın. Tuz ekleyin ve suyu çıkana kadar elinizle sıkarak süzün. Süzdüğünüz ıspanağa, rendelenmiş keçi peyniri, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta sarılarını çırpın ve ıspanaklı karışıma yavaşça yedirin.
Beşamel sos için, tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Unu ilave ederek kokusu çıkana kadar kavurun. Ilık sütü ekleyip kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Ilınan beşamel sosa hazırladığınız ıspanaklı harcı ilave edin.
Yufkayı tezgaha yayın ve 4 eşit parçaya bölün. Zeytinyağı ve suyu bir kapta karıştırıp yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla sürün. Yufkanın sivri olan ucunu tutup ortaya doğru büzdürün ve kenarlarını üst üste getirin. Ispanaklı harcı hazırladığınız yufkaların üzerine paylaştırın. Yufkaların kenarlarını ıspanağın üzerine kapatıp ters çevirerek yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.