



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KIYMALI BÖREK

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 4 Çorba Kaşığı un
- 1 Kg. ıspanak
- 0,5 Adet Kaşar Peynir
- 250 gr kıyma
- 2 Adet soğan
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Litre süt
- 1 Kg. yufka
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta

İlk Önce Soğan Ve Kıymayı Kavuruyoruz Ardından Ispanakları İlave Ediyoruz Ve Tuz İle Karabiberleri Ekliyoruz. Başka Bir Tencerede Sana Yağı Eritip Unu Kavuruyoruz. İçine Yumurta, Tuzu Ve Sütü İlave Ediyoruz. Böylece Böylelikle Beşamel Sosunu Elde Etmiş Oluyoruz. Yufkaları Bir Tepsie Seriyoruz Üzerine Hazırladığımız Ispanaklı Harcı Döküyoruz. Tekrar Üzerine Bir Yufka Daha Seriyoruz. Tekrar Üzerine Ispanaklı Harcı Döküyoruz. Tekrar Üzerine Bir Yufka Daha Seriyoruz. Yufkaların Kenarlarını Keserek Düzeltiyoruz Üzerine Beşamel Sosu ve Kaşar Peyniri İlave Edip Fırına Veriyoruz.