



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMELİ İSPANAK BÖREĞİ

### MALZEMELER

2 tane yufka  
1/2 kilo ispanak  
1 büyük soğan  
Yeteri kadar tuz, karabiber  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı kasar peyniri  
1 tane yumurta  
Sosunun malzemesi  
2 su bardağı süt  
2 yemek kasığı un  
1 su bardağı peynir  
1 yumurta

### YAPILIŞ TARİFİ

İspanakları ayıklayıp yıkayın ve süzgeçte suyunu iyice süzün, piyazlık olarak doğradığınız soğanla karıştırarak içine karabiber koyun.  
Daha sonra yufkaları açarak dörde bölün. Yufkaların üzerine ispanak koymadan önce bir yemek kasığı sivi yağ ile yağlayın. Ardından içine ispanak serpererek geniş tarafından sarın ve gül böreği gibi kivrarak tepsiye dizin.

### Sosunun hazırlanışı:

2 kasık unu 1 kasık margarinle hafif kavurun, sütü azar azar ilave ederek muhallebi kıvamına gelince ocağın altını kapatın.  
Hafif soğuyunca içine yumurta kırarak iyice karıştırın. Böreklerin üzerine esit olarak koyup, peynir serpin. 200 derecede 25 dakika pisirin. Sıcak olarak ikram edin.