



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜ BÖREK

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyin, karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tezgah üzerinde açın, üzerini çırpılmış su ve sıvı yağ ile ıslatın. ıspanaklı harçtan serpin ve üzerine bir yufka daha serin. ıslatıp büzdürün, ortada toplanan böreği ikiye bölüp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzeri kızarıncaya fırından alıp dilimlere ayırın.