



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜZGÜ BÖREK

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

Kıyılmış taze soğan, iri doğranmış ıspanak, ufalanmış beyaz peynir ve baharatları harmanlayın, çırpılmış yumurta ve yoğurdu ilave edip karıştırın. Yufkaların bir tanesini tezgaha serip su ve sıvı yağ karışımıyla ıslatın. Ispanaklı harçtan üzerine serpin ve üzerine bir yufka daha serin, ıslatıp iki kenardan ortaya doğru büzdürün. Ortada toplanan böreği ortadan ikiye bölerek fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında pişirin.