



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇOBAN BÖREĞİ (SEBZELİ)

Ümit Usta

1/2 kilo ıspanak  
1/2 kilo patates  
2 adet yumurta  
3/4 çay bardağı sıvıyağ  
1 demet maydanoz  
3-4 orba kaşığı kaşar peyniri rendesi  
2-3 orba kaşığı galeta unu  
3-4 orba kaşığı un  
Yeterince tuz, karabiber, pul kırmızı biber

İspanağı ayıklayıp yıkadıktan sonra, tuzlu suda sap kısımları yumuşayınca kadar haşlayalım.

Haşlanan ıspanakların suyunu süzüp, iri iri doğrayalım.

Patatesleri de haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra rendeleyelim.

Patates, ıspanak, yumurta, kaşar peynirinin yarısı, ince kıyım maydanoz, yeterince baharat ve alabildiğince un ilavesi ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğuralım.

Margarin yağı ile yağladığımız ve galeta unu serptiğimiz tepsiye hamuru yayıp üzerine bolca kaşar peyniri rendesi serpelim.

Orta ısıllı 180 C dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip dilimleyerek, sıcak sıcak servis yapalım.