



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EL AÇMASI BÖREK

- 3 Çorba Kaşığı Sirke
- 5 g Yaş Maya
- 3 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 4 Su Bardağı Un
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 kg Ispanak
- 1 Bağ Taze Soğan
- 1 Kase Beyaz Peynir
- 1 Adet Kuru Soğan

Derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezip 5 dakika bekletelim. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip karıştıralım. Unu da ilave edip iyice homojen bir hamur olana dek yoğuralım. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirelim. Bu arada harcını hazırlayalım. Yıkanmış ıspanakları kıyıp içine rendelenmiş soğan ve peyniri ilave edelim. Taze soğanı da ince ince kıyıp fazla suyunu sıktıktan sonra katıp karıştıralım. Hamuru ikisi büyük biri küçük olmak üzere üç parçaya ayıralım. İki yufkayı oklavayla incecik açalım. İlk yufkayı yağlanmış fırın tepsisine serip üzerinde zeytinyağını gezdirelim. Ardından ıspanaklı karışımı yayalım, sonrasında ikinci yufkayı da üzerine serelim. Üçüncü küçük hamuru rolo yapıp kendi etrafında döndürerek böreğin çevresine yapıştıralım. Kalan yağı böreğin üstünde gezdirelim. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirdikten sonra servis yapalım.