



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZMELİ ÜÇGEN BÖREK

1 Çorba Kaşığı
Yarım paket margarin
yarım çay bardağı sıvıyağ
yarım kilo un
1 tane yumurta
1 kase Ispanak
tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı kabartma tozu
peynir ezmesi
zeytin ezmesi
1 çorba kaşığı ketçap
1 tane yumurta sarısı

Hamur karıştırma kabına, oda ısısındaki margarini alalım, üzerine sıvıyağı, sirkeyi ve yumurtayı ilave edelim. Ayıklayıp, yıkadığımız maydanoz yapraklarını doğrayıcıda kıyalım karışıma ekleyelim. Un, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip yoğuralım, kıvama gelince dinlendirmeye alalım. Dinlendirdiğimiz hamuru açma tahtasının üzerine alalım, merdane ile açalım, kare keselim. İçine yumurta akıyla ezdiğimiz peynir ezmesini yeteri kadar koyalım ve kapatalım(üçgen). Hamurun yarısından peynirli, yarısından zeytin ezmeli börekler hazırlayıp, yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta ve ketçap karışımından sürelim. 180 derecelik ısıda üzeri kızarana kadar pişirelim. Yeşil renkte bir börek olacaktır.