



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ISPANAKLI BÖREK

1,5 bardak un
1 tutam tuz
125 gr. margarin
1/4 bardak su
İç i için:
2 bardak rende kaş ar peynir
1 çırpılmış bütün yumurta
3 çırpılmış yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
500 gr.ıspanak
1 çay kaş ığı kırmızı biber

Unu bir kaba eleyin. Tuzu serpin. Margarin i küçük küçük doğrayıp una katın. Soğuk su ilave ederek birlikte iyice yoğurun. Hazırlanan hamuru top haline getirin. Yağlı kağıda sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Ateş e dayanıklı kabınızın büyüklüğünde hamuru unlanmış olan tezgah ta açın. Hamuru kabın içine yerleştirin. Çatalla hamurda delikler açın. Üzerine yağlı kağıt kapatarak 10 dakika kızdırılmış fırında pişirin. Sonra yağlı kağıdı alın ve 5 dakika daha pişirin. Fırından alın ve soğumaya bırakın. İçini hazırlamak için, yumurtaları ve 1,5 bardak rende kaş ar peynirini karıştırın. Tuz ve karabiber serpin. Ispanağı ayıklayın. Çok iyi yıkayın. Sonra tuzlu suda kısa süre haşlayın. Suyunu süzün. Soğuyunca, büyük büyük doğrayıp yumurtalı karışıma ilave edin. Kırmızı biber serpin. Hazırladığınız bu karışımı hamurun üzerine dağ ıtın . Kalan yarım bardak rende kaş eri de üzerine serptikten sonra kızdırılmış fırında yaklaşık 35 dakika peynirler kızarıncaya kadar pişirin.