



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAVATA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg yufka
1 su bardağı süt
1 paket margarin
2 adet yumurta
Ispanaklı Börek İçi:
1 demet ıspanak
2 adet soğan
Tuz
Karabiber

Ispanakları ayıklayıp bol suda bir kaç kez yıkayıp süzün. Yaprak kısımlarını alıp doğrayın. Bir tavada 2 kaşık margarini eritip ıspanak ve soğanları iyice kavurun. Tuz ve karabiberini atıp birkaç kere çevirin. Kalan margarini börek yapacağınız tepside eritin. Yağ erirken tepsinin her tarafının yağlanmasını sağlayın. Eriyen yağı bir kâseye alın. Süt ve yumurtayı ilave edip karıştırın. Tepsie bir yufkayı ortalayarak yayın. Üzerine yağlı karışımı kaşık yardımıyla sürün. Yufkaların yarısını her kata yağlı karışım sürerek üst üste koyun. Harcı yufkaların üzerine yayın. İçin üzerine tekrar yufkaları koyup aralarına yağlı karışımdan sürün. Altta ki yaygın yufkayı tepsinin üzerine kapatıp üstüne de yağlı karışım sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin. İstedığınız büyüklükte parçalara keserek servis edin.

