



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ

- Yarım kilo yufka
- 2 yumurta
- 1 bardak süt
- 1 kilo ıspanak «Mevsimi değilse kıyma da olur»
- 3 baş soğan
- 7 çorba kaşığı sade yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir kaptan rendelenmiş soğanlar 1 çorba kaşığı sade yağ ile hafif börttürülür. İspanaklar iyice ayıklanıp yıkandıktan sonra birbuçuk bardak su ile 10-15 dakika kadar haşlanıp sonra süzülür ve elle sıkılarak suyu iyice çıkarılır. Bu ıspanaklar yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiber de ilâve edilip biraz daha yağ da koyarak 15 dakika kadar soğanlarla beraber kavrulup, ateşten alınır. 5 kaşık yağ eritilip içine yumurta ve süt de katılıp karıştırılarak bir kenara konur. Kalan yağın bir kısmı ile tepsi yağlanıp üzerine kenarları tepside taşacak şekilde sağlam bir yufka yayılır. Bunun üzerine bir kaşıkla biraz yumurtalı yağdan gezdirilip bir kat yaprak daha konur ve buna da yumurtalı yağ sürülür, yaprak adedi yarlandı ise bunun üzerine soğanlı ıspanak içi yayılarak yerleştirilir. Bunun da üzerine gene yufka ve üzerine yumurtalı yağ, yufka ve yumurtalı yağ sürülüp yufkalar bittiğine göre en alttaki yufkanın tepside taşan kısımları üste katlanıp biraz yumurta sürülüp yapıştırılır. «Eğer yufkanın ufak parçaları olursa bunlar ara katları yerleştirirken oralara yedirilir.» Bundan sonra tepsi orta hararettteki ateşin üstüne oturtulur ve altı arada bir, bir enli bıçak ucu ile kontrol edilerek pembe bir renk alıncaya kadar kızartılır. Bu arada tepsi arada sırada sallanır ve çevrilir. Sonra tepsinin üzerine bir kapak kapatılıp alt - üst edilerek bu kere de aynı şekilde üstü kızartılıp ateşten alınır ve servis yapılır.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)

