



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİM ŞEF KREMALI İSPANAKLI BÖREK

750 gr., 2/3 bağ ıspanak
5 adet yufka
1 orta boy kırmızı soğan
3 adet yumurta
1,5 paket İçim Şef Krema
½ şişe soda
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Öncede ısıttığınız tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.

1 orta boy kırmızı soğanı küp küp doğrayıp tavada kavurmaya başlayın.

Soğanlar renk aldıktan sonra kabaca doğradığınız ıspanakları tavaya atıp çok öldürmeden kavurun.

Ardından 1 tatlı kaşığı pul biber , birer çay kaşığı tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Börek içini soğutmaya alın.

Bir kabin içerisine 3 adet yumurta, 1,5 paket İçim Şef Krema ve ½ şişe soda ekleyip iyice karıştırın.

Yufkaların yapışmasını önlemek için böreği hazırlayacağınız tepsinin tabanını ve yanlarını iyice yağlayın. Ben yaparken 32 cm çapında yuvarlak emaye tepsisi kullandım.

Tepsiye 1 adet yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirin ve hazırladığınız kremalı karışımdan bir miktar ekleyin. 2 yufkayı daha büyük parçalar halinden katman olarak yerleştirin ve aralarına kremalı karışımdan ekleyin.

Soğuyan ıspanak içinizi yufkaların üzerine ekleyin ve her tarafa eşit gelecek şekilde dağıtın.

İspanakları ekledikten üzerine kalan 2 yufkayı da ekleyip aralarına krema karışımından bir miktar daha dökün.

Bu işlemleri yaptıktan sonra kenarlardan sarkıtığınız yufkaları kapatın.

Tepsinizi ocağın üzerine alın ve kontrollü bir şekilde pişirmeye başlayın. Bu aşamada tepsinizi sık sık ocağın üzerinde daire çizerek çevirin ki her tarafı eşit pişsin.

Böreği çevirmeye yakın tepsinizi sallayın böylece yufkanın yapışmasını engellemiş olursunuz ve çevirme işlemini düzgün yapabilirsiniz.

Aynı boyutta bir tepsiyi böreğin üzerine kapatıp çevirin ve diğer yüzünü de pişirin.

Pişen yüzeyin üzerine 1 tatlı kaşığı tereyağı gezdirin.

Her iki tarafı güzelce pişen ıspanaklı böreğiniz yenmeye hazır.



© lezzetler.com tarif no:180607 • adı:İçim Şef Kremalı Ispanaklı Börek • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:19