



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK BÖREĞİ (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

3 Bağ ıspanah (ıspanak)
10 Adet hazır yufka
1 Adet beyaz peynir
3 Yumurta
1 bardak yoğurt
1/2 bardak sıvı yağ
1/2 bardak süt
1 adet büyük baş soğan
Karabiber
Tuz

İspanahlar küçük küçük kesilip iyice yıkandıktan sonra süzgeçten süzülmesini bekleyiniz, bir büyük tavanın içerisine bir bardağın içine iki parmak sıvı yağ ,tavanın içerisine yağı dökünüz kıyılmış soğanları pembeleşinceye kadar kızartalım içerisine ıspanahları,koyup iyice soluncaya kadar kızartın,içerisine biraz tuz biraz karabiber katınız ,harcı bir kenarda soğumaya bırakınız,irice bir sınıyı yağlayınız içerisine bir adet yufkayı koyunuz ,diğer taraftan yaptığımız beşamel sos hazırlayınız,1-bardak yoğurt,1/2- bardak süt ,3- yumurta,1/2,bardak yağı karıştırınız,yapılan beşamel sosdan yufkaların arasına sürünüz,3 adet koyduktan sonra ıspanahı üzerine serpiştiriniz,beyaz peyniri kalın tarafından rendeleyip ıspanahın üzerine serpiniz, 3 adet yufkaya aynı işlemi yapınız tekrar ıspanah ve beyaz peynir koyduktan sonra kalan yufkaları aynen beşamel sos sürerek işlemi bitirince .kalan beşamel sosu en üst kata yayınız,160 derece iyice ısınmış fırında kızarıncaya kadar pişiriniz,piştikten sonra soğuyunca servis yapıp yanına sıcak bir çayla servis yapabilirsiniz.

