



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK BÖREĞİ

Yarım kg ıspanak yaprağı
3 adet yumurta
250 gram beyaz peynir
1 ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
15 adet siyah zeytin
5-6 adet kurutulmuş domates
Tuz
Pulbiber
Üzerine:
Susam

Derin bir kasede yumurtayı mikserle çırpın.

Rendelenmiş beyaz peynir, sıvıyağ ve yoğurt ilave edip karıştırın.

Un, kabartma tozu, çekirdekleri çıkartılmış zeytin, küp doğranmış kurutulmuş domates, tuz ve pulbiberi katarak bütün malzemeyi iyice karıştırın.

En son yıkanmış, süzölmüş ve ince doğranmış ıspanağı ekleyin.

Yağlanmış kare şeklindeki kelepçeli bir kalıba boşaltın ve üzerine susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin.

İlindikten sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

