



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI AÇMA BÖREK

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı

1 çay kaşığı Tuz

250 gram yağsız beyaz peynir

600 gram ıspanak

1 adet yumurta

Unu çalışma tezgahının üzerine yayın, elinizle ortasını havuz şeklinde açın. İçine yumurta, tuz, bir miktar su ve sıvıyağı ilave edin. Pürüzsüz orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar azar azar su ilave ederek yoğurun. Hamuru 14 eşit parçaya ayırın. Oklavayla yufka kalınlığında açın. Tepsiyi hafifçe fırça yardımıyla yağ sürün. Yufkaların arasına çok az yağ sürerek yarısını tepsinin tabanına yerleştirin. Hamurların üzerine doğranmış ıspanakları yayın, ufalanmış peyniri serpin. Geri kalan hamurları da aynı şekilde malzemelerin üzerine yerleştirin. Üzerine 1 yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimledikten sonra sıcak olarak servis yapın.