



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI AÇMA BÖREK

Belkıs Düzgüner

- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 6.5 Su Bardağı Un
- 1 Kase Nişasta
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Kg. Ispanak
- 1 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber

Zeytinyağını, yoğurdu, unu bir kaba koyalım. Aldığı kadar ılık su ekleyip yoğuralım. Dinlenmeye bırakalım.

Bu arada yıkanmış ıspanakları ince ince doğrayalım, soğanı rendeleyelim. Ispanak ve soğan karışımını ovalayıp suyunu çıkaralım. Suyu süzdürelim, tuzunu ve karabiberini katalım. İçimiz hazır!

Dinlenmiş hamurdan 40 eşit beze yapalım. Her bezeyi, üzerine un ve nişasta dökerek oklavayla açalım. Büyük bir fırın tepsisini yağlayalım. Açılmış 20 yufkayı tepsiye üst üste yerleştirelim. Ispanaklı içi serelim. Kalan 20 yufkayı da ıspanakların üzerine koyalım. Çırpılmış yumurta sarısını sürelim. Tereyağını eritemiz ve böreğin üzerine dökelim. Isıtılmış fırında pişirip servis yapalım.