



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ALT ÜST BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

1 kg yufka
1 su bardağı süt
1 paket margarin
2 adet yumurta
1 demet ıspanak
2 adet soğan
Tuz
Karabiber

İspanakları ayıklayıp bol suda bir kaç kez yıkayıp süzün. Yaprak kısımlarını alıp doğrayın.

Bir tavada 2 kaşık margarin eritip ıspanak ve soğanları iyice kavurun. Tuz ve karabiberini atıp birkaç kere çevirin.

Kalan yağ yapacağınız tepside eritin. Yağ erirken tepsinin her tarafının yağlanmasını sağlayın. Eriyen yağ bir kâseye alın. Süt ve yumurtayı ilave edip karıştırın.

Tepsiye bir yufkayı ortalayarak yayın. Üzerine yağlı karışımı kaşık yardımıyla sürün. Yufkaların yarısını her kata yağlı karışım sürerek üst üste koyun. Harcı yufkaların üzerine yayın. İçin üzerine tekrar yufkaları koyup aralarına yağlı karışımından sürün. Alttaki yaygın yufkayı tepsinin üzerine kapatıp üstüne de yağlı karışım sürün.

İspanakları ayıklayıp bol suda bir kaç kez yıkayıp süzün. Yaprak kısımlarını alıp doğrayın.

Bir tavada 2 kaşık margarin eritip ıspanak ve soğanları iyice kavurun. Tuz ve karabiberini atıp birkaç kere çevirin.

Kalan margarin börek yapacağınız tepside eritin. Yağ erirken tepsinin her tarafının yağlanmasını sağlayın. Eriyen yağ bir kâseye alın. Süt ve yumurtayı ilave edip karıştırın.

Tepsiye bir yufkayı ortalayarak yayın. Üzerine yağlı karışımı kaşık yardımıyla sürün. Yufkaların yarısını her kata yağlı karışım sürerek üst üste koyun. Harcı yufkaların üzerine yayın. İçin üzerine tekrar yufkaları koyup aralarına yağlı karışımından sürün. Alttaki yaygın yufkayı tepsinin üzerine kapatıp üstüne de yağlı karışım sürün.

