



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ALT ÜST BÖREĞİ

500 gr. un
500 gr. ıspanak
250 gr. yağ
1 baş soğan
2 yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu

500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.

Bir kaşık yağ, 1 yumurta kırıp, tuz atıp ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Yaş bez altında 15 dakika dinlendiriniz.

Yağı bir tavaya koyup hafif eritiniz.

Soğuk bir yere koyup hafif donmağa başlarken kaşıkla karıştıra, karıştıra beyazlatınız.

Dinlenen hamuru 2 eşit parçaya ayırınız.

Bir parçayı 1/2 cm kalınlıkta daireye açıp üzerine dondurulmuş yağın yansını fırça ile sürüp boyuna 3'e katlayınız.

Boyuna katladığınız hamurlara kalan yağı sürerek tekrar 3'e katlayıp hamura kare şekli veriniz, En üstüne yağ sürmeyiniz.

Diğer hamuru da aynı şekilde açıp yağlayıp katlayınız.

Hamurdan 20 dakika dinlendiriniz.

Yağı donmuş her yumağı yarım cm. incelikte açınız, yağ artmışsa hafif yağlayıp, kenarlarından içe doğru bükerek bir çubuk yapınız.

Çubuğu kendi etrafında döndürerek yuvarlayıp bir yumak elde ediniz.

İkinci hamurda da aynı şekilde açıp yumak yapınız.

Tekrar 20 dakika dinlendiriniz.

Her parçayı tepsi büyüklüğünde 1 cm. kalınlıkta açıp birini alta koyup içine içini koyup diğer yufkayı da üstüne kapatınız.

Kenarlarını hafif bastırıp üzerine yumurta sarısı sürünüz.

Önceden kızdırılmış fırında altı üstü pembe renkte pişiriniz.

Karelere kesip servis yapınız.