ISPANAKLI BÖREK (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Ispanak
100 Gr Sıvı Yağ
2 Adet Orta Boy Soğan
1 Adet Yumurta
300 Gr Yoğurt
3 Adet Hazır Yufka
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Ispanaklar ayıklanıp, yıkanır ve irice doğranır.
Sıvı yağın yarısı bir tencereye kızdırılarak içine küp seklinde soğanlar ilave edilir.
Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ıspanak, tuz ve karabiber ilave edilir. Yaklaşık 10 dk. daha bu şekilde kavrulup, iç malzemesi hazırlanır.
Ayrı bir yerde yumurta çırpılarak, içine yoğurt, kalan yağ eklenir.
Yufkaların biri parçalanarak aralarına yoğurtlu karışımdan serpilerek orta büyüklükte yağlanmış tepsiye döşenir.
Ispanaklı harcın yarısı yufkaların üzerine yayılır. Diğer bir yufka parçalanıp, aralarına yoğurtlu karışımdan tekrar serpiştirilerek ıspanağın üzerine döşenir, sonra kalan ıspanaklar yayılır.
Son yufkada parçalanır parçalanır yoğurtlu karışımla birlikte serilir.
Yoğurtlu karışımın kalanı, yufkaların üzerine sürülüp önceden ısıtılmış olan 200 derecelik fırında 30 dk. pişirilir.
Tercihe göre susam ve çörek otu kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:150726 • adı:Ispanaklı Börek (Afyonkarahisar) • gönderen:mikro • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:23