



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 paket margarin  
1 bardak sıvıyağ  
1 yumurta  
Maya  
Su  
Tuz  
Un  
İç için:  
1 kg ıspanak  
1 yumurta  
Biraz kıyma  
Bir kahve fincanı sıvı yağ

İç için, ayıklanmış, yıkanmış ıspanak yaprakları haşlanır. İliyınca sıkılır ve doğranır. Kızdırılan yağda yumurta ve kıyma pişirilerek hazırlanan ıspanak ilave edilir. Birkaç dakika birlikte kavrulur.

Un, maya, tuz ve ılık su ile yumuşak bir hamur yoğurulup 1 saat bekletilir.

12 pazi yapılarak ince ince açılır ve araları yağlanır.

6 veya 7 tane olunca üzerine ıspanaklı iç yapılır ve üzerine açılan diğer paziler konur.

Kare kare kesilerek üzerine yumurta sürülür ve pişirilir.