



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK (FİLİSTİN)

Hamuru için:

- 1 bardak süt (240 ml lik bardak)
- ½ bardak su
- ½ bardak sıvıyağ
- 2 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı şeker
- Aldığı kadar un (4 bardak kadar)

İç harcı:

- Patatesli olan
- 4 Haşlanmış patates
- 1 kase kıyma
- Tuz
- Karabiber
- Siyah zeytin dilimlenmiş
- Salça

Peynir & ispanaklı olan:

- 1 kase beyaz peynir ufalanmış
- 1 deste önceden temizlenip doğranıp pişirilmiş ve fazla suyu süzölmüş ispanak
- ½ bardak dilimlenmiş zeytin
- 1 tatlı kaşığı salça
- Karabiber

Hazırlanışı:

Hamuru poğöça hamuru gibi mayalayarak hazır hale getirin. Dinlenmesi ve kabarması için ılık bir yerde en az 40 dakika bekletin.

İç harcı için, önceden pişilmiş ispanağı, beyaz peyniri, salçayı, zeytin dilimleri ile karıştırma kabına alın.

Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.

Avcunuzun içinde poğöça gibi yassıtıp açın. 1 tatlı kaşığı iç harcından koyup kenarlarını tepede birleştirip üçgen şekilde kapatın. Yahut size en kolay gelen şekilde.

Yumurta sarısı sürüp önceden 180 C ısınmış fırında 25-30 dakika pişirin.