



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg ıspanak
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 kâse taze çökelek
2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
2 kaşık susam
Karabiber
Pul biber
Tuz
Un

Hamuru mayalanarak yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Ispanaklar temizlenir ve sap kısımları kesilerek doğranır. Tuzla ovularak öldürülür ve malzemeye eklenir. Zeytinyağının bir kısmı, tuzlu yoğurt, çökelek ve ince doğranmış soğan karıştırılır ve ıspanağın üzerine dökülür. Pul biber serpilerek iyice harmanlanır. Mayalanmış hamurdan cevizden biraz büyükçe parçalar kopartılır ve el zeytinyağına batırılarak yufka inceliğinde açılır. Açılan yufkanın içine ıspanaklı iç konularak rulo şekli verilerek helezon şeklinde kıvrılır. Zeytinyağı ile yağlanantepsiye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı sürülür ve hafif susam serpilir. Normal sıcaklıktaki fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Arzu edilirse, ıspanak hafif haşlandıktan sonra suyu sıkılarak da yapılabilir.

