



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKA İLE İSPANAKLI BÖREK

- 1 kg ispanağın yaprağı
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ (ispanağı kavurmak için)
- 2 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- ½ demet maydanoz
- 4 adet yufka
- 1 su bardağından biraz az sıvıyağ (yufkayı yağlamak için)
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ (üzerine sürmek için)
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı çörekotu

İspanağın yaprakları yıkayıp süzün ve doğrayın. Üç kaşık sıvıyağda, ince doğranmış soğan, biber ve maydanoz saplarını hafifçe sarartın. İspanak yapraklarını ilave edin ve karıştırarak kavurun. Tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz yapraklarını katın. Bu harcı 16 kümeye ayırın. Yarım bardak sıvıyağın üzerine su doldurulup karıştırın. Her yufkayı birer birer serip sulu yağla yağlayın. Aralarını yağlayarak bohça gibi katlayın. Katlanan yufkaları dört parçaya kesin. (Dört yufkadan 16 börek olur) Ortalarına ispanaklı harç koyup, dört ucu ortaya getirin. Kat yeri alta gelmek üzere ters çevirerek tepsiye koyun. Üzerine sıvıyağla karıştırdığınız yumurta sarılarını sürüp çörek otu serpin. Fırında pişirerek sıcak olarak servis edin.

