



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN ISPANAKLI BÖREK

3 adet hazır yufka
250 gram ıspanak
1 su bardağı lor peyniri
Pul biber
Tuz
1 yumurta
1 soğan
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı kabartma tozu
Yarım ay bardağı susam

İspanakları tek tek ayıklayıp, yıkayın. Hepsini küçük küçük doğrayın. İspanakları iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra derin bir kabın içine alın. Soğanı yemeklik doğrayıp ıspanakların üzerine ekleyin. 1 tatlı kaşığı tuzu da tencereye ilave edin ve tamamen suyu çıkana kadar yoğurun. Suyu çıktıktan sonra süzün ve içine lor peynirini ekleyin. Tencereye baharatları serpiştirin. Sosunu yapmaya başlayın. Yoğurt, yumurta, süt, sıvı yağ, kabartma tozunu ve derseniz biraz da baharatı derin bir kapta birleştirip çırpın. Yufkalardan birini düz bir zemine serin, yarısına hazırladığınız sosu dökün ve diğer yarısını üzerine kapatın. Elde ettiğiniz yufka "D" şekline benzeyecek. Hamurun kenarlarını ıspanaklı iç harç ile doldurun ve rulo şeklinde sarın. Elde ettiğiniz rulo böreği, 6 eşit parçaya kesin ve yağladığınız cam fırın kabına yerleştirin. Bu işlemleri diğer yufkalar için de aynı şekilde tekrarlayın. Elinizde kalan sosu da böreklerin üzerinde gezdirin ve susam serpiştirin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar güzelce pişirin. İspanaklı böreğiniz hazır, hemen servis edebilirsiniz.

