



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI YUFKA BÖREĞİ

1 paket yufka  
Yarım kg ıspanak  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
Yufkayı ıslatmak için:  
½ su bardağı süt  
½ su bardağı sıvıyağ  
½ su bardağı yoğurt

Yufkanın harcını hazırlayın.

İspanakları ince ince kıyın ve kaynar suyla haşlayın.

Geniş bir tencereye sıvıyağ ve salçayı alın. Ardından biraz su ekleyin ve sos kıvamına getirin.

Haşlanmış ıspanakları tencereye alın, baharat ve tuzunu atıktan sonra suyunu ekleyin ve ağzını kapatın.

Suyunu çeken harcı ilk sıcaklığı çıkana kadar beklemeye alın.

Yufkaları ortadan ikiye bölün.

Yufkayı ıslatmak için süt, sıvıyağ, yoğurdu karıştırın ve yufkaları ıslatın.

Islattığınız yufkaların geniş kısmına şerit şeklinde harcı dizin.

Kenarlarını içe katladığınız yufkayı rulo şeklinde sarın.

Yufkaları yağlanmış tepsiye yuvarlayarak dizin.

Yufkaları ıslattığınız sosu böreğin üzerine de sürün. Susam serpin.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

