



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Ergun Köknar

4 Adet yufka
3 Adet yumurta
1 dilim beyaz peynir
yarım kg. ispanak
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
yeterince tuz, karabiber

Ispanağı iyice yıkayıp ayıklayın. Doğrayıp peynirle ezerek karıştırın. Tuzunu karabiberini ekip, hepsini iyice harmanlayın. Bir kase içine sıvıyağı, yoğurdu koyup, karıştırın. İçine yumurtaları kırın. hepsini iyice karıştırın. Bir yufkayı masaya yayın. Üzerine yağ, yoğurt karışımından bol miktarda sürün. Ispanaklı içten alıp yufkanın üzerine serpin. Yufkayı bir kenarından tutup geniş geniş sararak rulo yapın. Yağlanmış tepsiye yaptığınız bu ruloyu yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, tepsiye yerleştirin. Üzerlerine kalan yumurtalı harçtan sürüp, önceden ısıtılmış kızgın fırına sürün. Altı üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak ikram edin.

Not: Aynı böreği rulo halinde değil de, iri bohçalar yapıp pişirebilirsiniz.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)

