



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK

5 adet yufka  
1 adet soğan  
1 demet ıspanak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Yufkayı ıslatmak için:  
1 şişe soda  
Süt  
Sıvıyağ

İspanaklı börek tarifi için önce ıspanakları temizleyin ve doğrayın. Ardından ıspanakları biraz haşlayın ve süzün. Soğanı yemeklik doğrayarak sıvı yağda kavurun. Salçasını, tuzunu ve baharatlarını ekleyin. Ardından ıspanakları ekleyin ve birkaç tur kavurun. İspanaklı harç hazır.

Bir yufkayı ortadan ikiye keserek bir parçasını tezgahın üzerine yayın ve üzerine fırça ile sıvı yağ, süt ve soda karışımını sürün.

Hazırladığınız ıspanaklı harcı yufkanın üzerine serpiştirin. Uzun kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın.

Sardıığınız ruloyu yağlanmış fırın tepsisine ortadan başlayıp dolayarak yerleştirin.

Tüm yufkalar bittiğinde böreğinizin üzerine çırpılmış yumurta sürerek fırına verin. İsteğe göre susam da serpilebilir.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Çay yanına ıspanaklı börek tarifi hazır.

