



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

3 adet hazır yufka
Sosu için;
6-7 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yumurta;
İç harcı için;
1 kg ıspanak
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sıvı yağ

İlk olarak ıspanakları güzelce yıkayıp, kalın bir şekilde doğramaya başlayın. Ardından 1 adet soğanı doğrayın, pembeleşene kadar güzelce kavurun. Sonra üzerine salaç, tuz ve baharatları ekleyin. Ispanakları ekleyerek 1-2 dakika kavurun. Ardından, böreğin sosu için, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı güzelce çirpin. Yufkaları bölün ve hazırladığınız sosu üzerine sürün. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında dolayın. Hazırlanan börekleri, güzelce yağlı kağıt üzerine yerleştirin. 180 derecelik fırında 35 dakika kadar pişirin.

