



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı sıvı yağ
2 tepeleme yemek kaşığı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam
İçi için:
500 g ıspanak
1 dilim beyaz peynir
1 adet soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

İç harcı için soğanı minik minik doğrayıp sıvı yağda kavurun,
Yıkayıp doğradığınız ıspanağı ve tuzunu ekleyip suyunu çekene kadar kavurun,
Ateşten alıp ufaladığınız peyniri ekleyin ve karıştırın,
1 su bardağı sıvı yağ ve 2 yemek kaşığı unu derin bir kasede krema kıvamına gelene kadar karıştırın,
Yufkanın birini tezgaha yayın,
Yağlı-unlu karışımın 1/4'ünü yufkanın üzerine yayın ve fırça yardımıyla her yanına sürün,
Bir yufka daha alıp üzerine serin,
Aynı miktar yağlı karışımı üzerine sürün,
Yufkayı 8 eşit parçaya kesin,
Parçaların uzun taraflarına ıspanaklı harçtan koyup sigara böreği sarar gibi sarın,
Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın,
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin,
200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

