



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

5 adet hazır yufka
1 adet yumurta
Sosu için;
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı su
Harcı için;
Yarım kilo ıspanak
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Üstü için;
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı susam

1 adet soğanı doğrayın ve ocakta yarım çay bardağı zeytinyağıyla kavurun.
Ispanakları yıkayıp ayıklayın ve üzerine ekleyin.
1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı tuz ilave edin.
Ispanaklar suyunu vermeye başlayınca ocağın altını kapatarak soğuması için bekletin.
Bir kabin içine 2 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı su ve yarım çay bardağı zeytinyağı ekleyerek karıştırın.
Fırına vereceğiniz tepsiyi yağlayın ve pişirme kağıdı serin.
Ardından bir adet yufkayı tepsinin kenarlarına taşacak biçimde yerleştirin.
Hazırlamış olduğunuz sosu, fırçayla yufkanın içerisine yayın.
Daha sonra ikinci yufkayı buruşturarak ilk yufkanın üzerine serip sos ilave edin.
Üstüne ıspanaklı harcın bir kısmını ekleyin.
Diğer yufkayı serin ve üzerine soston dökerek ıspanaklı harcı yayın.
Geri kalan yufkalar için de aynı işlemleri tekrar edin.
Beşinci yufkaya geldiğiniz zaman, tepside taşan yufkaları üzerine doğru katlayın.
Ardından sosun hepsini yufkanın üzerine yayın.
Üstüne 1 adet yumurta sarısı sürün ve böreği dilimler haline ayırın.
Daha sonra 1 tatlı kaşığı çörek otu ve 1 tatlı kaşığı susam dökün.
Önceden ısıtmış olduğunuz fırında 180 derecede 30 dakika boyunca pişirin.



© lezzetler.com tarif no:174363 • adı:Ispanaklı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:07