



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

2 yufka
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı sirke (isteğe bağlı)
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı sıvı yağ (yufkaları aralamak için)
Ispanaklı İç Harcı İçin:
500 gram taze ıspanak (yıkamış ve doğranmış)
1 adet soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
150 gram beyaz peynir (rendelenmiş)

Ispanakları yıkayın ve doğrayın. Soğanı ince doğrayın.

Bir tavada 2 yemek kaşığı sıvı yağı ısıtın, doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

Ispanakları ekleyin ve ıspanaklar suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişirin.

Baharatları ekleyin ve karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Ayrı bir kapta yoğurt, süt, su, sirke (varsa), kabartma tozu ve sıvı yağı karıştırın.

Bir yufkayı tezgaha serin ve üzerine hazırladığınız yoğurtlu karışımdan sürün.

İkinci yufkayı üzerine serin ve tekrar yoğurtlu karışımdan sürün. Bu işlemi istediğiniz sayıda yufka bitene kadar tekrarlayın.

En üst kattan önce iç harcı serpiştirin, üzerine rendelenmiş beyaz peyniri ekleyin.

Yufkaları rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

Üzerine biraz sıvı yağ sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, börek iyice kızarana kadar pişirin.

Not: Hamurun yumuşak ve elastik olması için yoğurtlu karışımı dikkatlice hazırlayın. Yoğurt, süt, su, sirke ve sıvı yağı homojen bir şekilde karıştırdığınızdan emin olun.



