ISPANAKLI BÖREK

500 gram ıspanak (temizlenmiş ve doğranmış)
1 adet soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
200 gram beyaz peynir (ezilmiş veya rendelenmiş)
Yarım su bardağı dereotu veya maydanoz (ince doğranmış)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
8-10 adet yufka
100 gram tereyağı (eritilmiş)

Fırını 180 dereceye ısıtın.
Büyük bir tavada zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğanları ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.
Sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.
Doğranmış ıspanakları ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.
Pişen ıspanakları ocaktan alın ve soğuması için bir kenarda bekletin.
Soğuyan ıspanakları bir kaseye alın. Üzerine ezilmiş beyaz peyniri, ince doğranmış dereotu veya maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırın.
Eritilmiş tereyağından biraz ayırın, geri kalanıyla yufkaları yağlayın.
Her yufkayı üst üste koyarak yağlayın ve en üst katın üzerine ıspanaklı harçtan koyun.
Yufkaları rulo şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.
Üzerine kalan eritilmiş tereyağını sürün.
Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin, yaklaşık 30-35 dakika.
Fırından çıkarıp ılımaya bırakın, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:176958 • adı:Ispanaklı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:09