



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISPANAKLI BÖREK

Özgür Şef

1 kg. ıspanak
2 adet soğan
100 gr. tulum peyniri
1 avuç ceviz
5 adet yufka
1 yumurta
1 fincan sıvıyağ
1 yumurta sarısı

Soğanları ince ince doğrayın ve bir tavada şeffaflaşana kadar kavurun. Sonra yıkanmış ıspanakları ilave edin. Ispanaklar piştikten sonra bir kenara alın ki soğusun. Soğuduktan sonra içine ceviz ve tulum peynirini ilave edin. Yağlanmış yufkayı tepsiye yayın içine bir sıra ıspanak bir sıra yufka şeklinde dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece fırında pişirin.

[ML@ Yumurta Böreği için tıklayın](#)

[ML@ Çizik Börek \(görsel\)](#)