



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

3-4 adet yufka
500 gr. ıspanak
1 küçük paket margarin
3 adet yumurta
150 gr. beyazpeynir
3-4 çorba kaşığı yoğurt

Ispanağın sadece yapraklarını ayırıp, 5-6 su yıkayınız.
Suyunu süzdürüp, ovucunuzla hafif olarak biraz eziniz.
İçerisine peyniri, tuzu koyup, biraz da bunlarla oarak bir iç hazırlayınız.
Bir kâsenin içerisine yumurtayı, erimiş yağı, yoğurdu koyup, iyice karıştırınız.
Yufkaları birer birer bir yere serip, hazırladığınız karışımdan bir parça yufkanın üzerine sürüp, börek içinin çeyreğini koyup, kenarları için üzerine biraz kapatıp, genişçe rulo şeklinde sarınız.
Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayınız.
Üzerine hazırladığınız karışımdan biraz ayırıp, her yufkanın üzerine bolca sürünüz.
Yufkaları hafif yağlanmış tepsiye koyup, ısıtılmış orta ısı fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartınız.
Fırından alıp, soğutup, istediğiniz şekilde kesip, servis yapınız.

[ML® Katmerli Börek için tıklayın](#)[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)

[ML® Yumurta Böreği Videosu](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.05.2023