



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

1 kilo ıspanak
2 soğan
50 gram beyaz peynir
1 ay bardağı sıvı yağı
2 ay bardağı süt
3 adet yufka
Tuz
Karabiber

İspanakları iyice yıkayıp süzün. İri parçalar halinde doğrayın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ufalanmış beyaz peynir ekleyip harmanlayın. Yufkaları da ırdığınız süt ve yağ karışımı ile ıslatın. İstedığınız şekilde kesip içlerine ıspanaklı harç koyup katlayın. Tepsiye dizip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. İstenirse su böreği şeklinde de tepsiye dizip üzerine süt ve yağ gezdirerek fırında pişirebilirsiniz.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)
