



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

2 kilo ıspanak
1 demet maydanoz
1 soğan
200 gram beyaz peynir
1 orba kaşığı karabiber
1 orba kaşığı kırmızı pul biber
6 adet yufka
2 yumurta
1 su bardađı su
1 su bardađı süt
1 su bardağı sıvıyağı

Fırın tepsisini yağlayın. zerine bir yufkayı hiç ıslatmadan serin. Ispanakları iyice yıkayın ve ince bir şekilde kıyın. zerine kıyılmış maydanozu, ufalanmış peyniri ve rendelenmiş soğanı da ilave ederek elinizle harmanlayın. Derin bir kabın içinde sütü, suyu, yumurtayı ve sıvı yağı iyice çırpın. Bu karışımaya yufkaları batırıp hemen çıkartın ve tepsiye 2 adet yufkayı böyle serin. Ispanaklı harçtan suyunu sıkarak yufkaların üzerine serpin. Kalan yufkaları da sütlü karışımın içine batırıp çıkartın ve ıspanaklı karışımın üzerine kapatın. Tüm yufkalar bu şekilde bitince kalan sütlü karışımından kaydıysa üzerine gezdirin. Böređi fırına koymadan önce dilimleyin. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Gl Paası için tııklayın](#)