



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

3 yufka
2 çorba kaşığı yoğurt
500 gram ıspanak yaprağı
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı: Yoğurt, doğranmış ıspanak ve sıcak sütü bir kabın içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatı da üzerine ekleyip bu karışımı yufkaların üzerine sürün. Yufkaları kendi içlerinde ortada birleştirir gibi uzun şerit olacak şekilde sıkı sıkı sıkıştırıp tepsiye dizin 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Sıcak olarak çayın yanında afiyetle yiyin.

Not: Bu böreği isterseniz pişirmeden derin dondurucuda saklayabilirsiniz.
