



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANAKLI BÖREK

4 yufka
600 gram ıspanak
1 demet taze soğan
200 gram lor
1 yumurta
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine yıkanmış kıyılmış ve biraz ovalanmış ıspanağı da ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kaptaki çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru bürdürerek inceltip şekil verin.. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı ve susam sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin. Kıtır kıtır harika bir börek oluyor. İç harcını istediğiniz gibi malzemeyle hazırlayabilirsiniz.