



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg un  
1 yumurta  
2 yemek kasığı yogurt  
İç için:  
1 kg ıspanak  
1 yemek kasığı karışık salça  
1 su bardağı yağ  
1-2 soğan  
Tuz

İçin hazırlanışı: Ispanaklar yıkanır, irice doğranır ve bir tencerede kendi suyu ile haslanır. Baska bir tencerede 1 su bardağı yağa soğan doğranarak kavrulur. Üzerine biber salçası ve tuz atılır. Sonra haslanmış ıspanaklar konarak biraz daha kavrulur.

Böreğin yapılışı: Öteki böreklerde olduğu gibi un, yogurt ve yumurta karışımından bir hamur tutulur. Yaklaşık büyükçe bir kâse büyüklüğünde dairesel olarak kesilir. Yarım dairelik yerine iç konur ve ikiye katlanarak ağız kısımları kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan börekler saç üzerinde pisirilir ya da yağda kızartılır. Saç üzerinde pisirilen böreklerin kenarlarını yumusatmak için yağ sürülür.