



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı (100 gr) eritilmiş Bizim Yağ
1 adet yumurta
Yarım kg ıspanak
2 adet iri soğan
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörek otu
Susam

İspanaklarımızı yıkayıp doğruyoruz. Soğanlarımızı da doğrayıp içine koyuyoruz. Tuzumuzu da üzerine ekleyip yoğurarak soğanları ıspanakla karıştırıyoruz.

Bizim Yağ[?]ı eritip ılımaya bırakıyoruz. Sonra yoğurdumuzu, ılıyan Bizim Yağ[?]ı ve yumurtayı bir kaba kalıp iyice çırpıyoruz.

Yufkalarımızı borcam ya da tepsimize göre açıp önce yoğurtlu harcımızdan daha sonra ıspanaklı harcımızdan koyuyoruz.

Diğer yufkalarımızı da üzerine koyup aynı şekilde üst üste diziyoruz. En üst yufkamızın üzerine yumurta sarısı, çörekotu ve susam serpip 180 derece fırında üzeri güzelce renk alana kadar pişiriyoruz.

Not: İspanakları çiğ olarak kullanırsanız böreğiniz için daha lezzetli olur.