



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI AÇMA BÖREK

1 paket (40 gr) yaş maya

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

Un

Hamurların arasına sürmek için:

1.5 su bardağı sıvıyağ

3 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

1 kg ıspanak

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Yoğurma kabına unu eleyin. Toz şeker ve tuzu ekleyip karıştırın ve ortasını havuz şeklinde açın. Küçük parçalara ayırdığınız mayayı ve ılık suyu ilave edip yoğurun. Hamuru 16 bezeye ayırın. Üzerlerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika nemlendirin. Ispanakları yıkayın. Ispanak ve baharatları ekleyip bir iki defa karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Tereyağını eritip sıvıyağ ile karıştırın. Mayalanan hamuru 16 parçaya ayırın. Her bezeyi unlu tezgahta tepsi büyüklüğünde açın ve yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine yağ karışımını sürün. 8 pazıya aynı işlemi uygulayarak tepsiye yerleştirin ve sekizinci pazıyı yağlayıp ıspanaklı karışımı üzerine yayın. Kalan 8 adet pazıya aynı işlemi uygulayın. Böreği dilimleyip en üste kalan yağı dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında uzeri iyice kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis edin.

