



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

200 gram margarin  
3 çorba kaşığı sıvı yağı  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 adet yumurtanın akı  
4 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz

Ispanak püresi için:

1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
2 demet kıyılmış ıspanak  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz

Bir buçuk su bardağı kaynar süt

Yarım su bardağı kaynar su

150 gram gravyer peyniri

Üzerine: Yumurta sarısı

Öncelikle ıspanaklı püreyi hazırlayın. Bunun için margarini eritip, unu kavurun. Ispanağı ekleyip, kavurmaya devam edin. Karabiber, toz şeker ve tuz ilave edin. Üzerine kaynar sütü, kaynar suyla birlikte ekleyin. Karıştırarak pişirin. Ocaktan almaya yakın, rendelenmiş gravyer peyniri ilave edin ve soğumaya bırakın. Hamur için tüm hamur malzemesini yoğurun. İkiye bölüp, her iki parçayı da kalın açın. Bir parça hamuru yağlanmış baton kalıba yayın. Üzerine ıspanaklı püreyi yerleştirin. Kalan hamuru üzerine yayın. Çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif kızarana dek pişirin.

