



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI EL AÇMASI BÖREK

<https://acunn.com>

5 su bardağı un  
Yarım tatlı kaşığı sirke  
1 yumurta  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su (azar azar eklenecek yaklaşık 2 su bardağı)  
İç için:  
1 kg ıspanak  
1 adet soğan  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Tuz  
1 su bardağı çökelek ya da beyaz peynir  
Aralarına ve üstüne 150 gr eritilmiş tereyağı

Öncelikle ıspanak yıkanıp doğranır ardından, soğan ince bir şekilde yemeklik doğranır. Tencereye ıspanak ve soğan alınarak sönməsi beklenir; tencerenin kapağı açılarak biraz karıştırılıp suyu biraz çekince ocaktan alınır. Soğuyunca baharatlar ve peynir eklenir. Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğurulur ve yarım saat dinlendirilir. Hazırlanan hamur 16 parçaya bölünür ve dörder gruba ayrılır. Gruptaki hamurlar servis tabağı kadar açılıp arasına eritilmiş tereyağı sürülür. En üstteki hamura sürülmez. Bir kerede 4? ü birden büyükçe oklava ile açılır. Tekrar yağ sürülüp ortadan ikiye kesilir. Uzun olan kısmına iç harç konulup rulo şeklinde sarılır. Diğer hamurlara da aynı işlem uygulanır ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine yine tereyağı sürülüp önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirilir. Arzuya göre sıcak ya da soğuk servis edilebilir.



