



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI AÇMA BÖREK

Hamur için:

5 su bardağı un

2 çorba kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

Yufkaların arasına sürmek için:

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1,5 çay bardağı su

İç için:

1 kg ıspanak

2 adet soğan

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Öncelikle hamuru hazırlamak için unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Yoğurt, yumurta, sirke, tuz ve suyu ilave edip, yoğurun (hamur çok yumuşak olursa kulak memesi kıvamı alana kadar un ekleyin). Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 12 eşit bezeye ayırın ve her bir bezeyi kullanacağınız tepsinin büyüklüğünde açın. 2 Yufkaların arasına sürmek için bir kaptaki yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve suyu karıştırın. Yufkalardan birini fırın tepsisine yayın ve üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Diğer 5 adet yufkayı aynı şekilde aralarına yoğurtlu karışımdan sürerek üst üste koyun. 3 İç malzeme için ıspanağın saplarını ayırın ve yaprak kısımlarını kaynar suya batırıp, çıkarın. Suyunu sıktıktan sonra bir kenara alın. Kiyılmış soğanı sıvı yağda soteleyin ve ıspanağı ekleyip, 1-2 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberini ayarlayın. Soğuduktan sonra yufkanın orta kısmına yayın. Kalan 6 adet yufkayı, ilk 6 tanesini hazırladığınız gibi aralarına yoğurtlu karışımdan sürerek diğer yufkaların üzerine koyun. En üste kalan karışımı sürün ve önce dört parmak genişliğinde olacak biçimde boyuna, sonra enine kesip, kare parçalar elde edin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



