



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

2 su bardağı un
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
150 gram dana jambon
1 kase rendelenmiş dil peyniri
Yarım kg küçük doğranıp haşlanmış ispanak

Öncelikle un, yumurta ve 1 çay kaşığı tuzu (su kullanılmıyor) yoğurup, hamur yapın. Merdane ile düz bir zeminde 30x30 cm ebatında açın. Ispanak, küçük doğranmış jambon ve rendelenmiş dil peynirini karıştırıp hamurun üzerine yayın. Hamuru rulo biçiminde sarın. Temiz bir beze (patiska olabilir) sarın. Her iki ucunu da bağlayın. Kaynar suda 20 dakika haşlayın. Daha sonra, içinde hamurun olduğu bezi sudan çıkarın. Bezi açın. Hamuru dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsinine dizin. Orta ısı fırında peynirler eriyene kadar tutun.

