



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

Malzeme:

1 büyük kâse yumuşak beyaz peynir
1 kg. ispanak
1,5 su bardağı kaşar rendesi
1 adet yumurta
50 gr. margarin
1,5 su bardağı un
1/2 lt. süt
Tuz

Hamuru için:

50 gr. margarin
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 kaşık yaş maya

Yapılışı:

1 kaşık ılık suda mayayı eritin. Tuzu ilâve edin. Unun içine sıvı yağ ve margarini koyup, mayayı dökün ve yoğurun. Yağlı kâğıda sarıp, buzdolabına koyun. Ispanakları yıkayıp, haşlayın. Suyunu süzüp, dilimleyin. İçine peynirleri katıp, karıştırın.
50 gr. margarini eritip, 1/2 bardak un ile kavurun. Yavaş yavaş sütü ilâve edip, tuzunu dökün. Bu karışımı ispanaklara ilâve edip, güzelce karıştırın. İyice soğuyunca 1 yumurta sarısını koyup, karıştırın. Beyazı köpürünceye kadar çırpıp karıştırın. Dolaptaki hamuru alıp, üçe bölün. Üst üste koyup, merdane ile açın. Bir yufkayı bırakıp, 2 yufkayı üst üste yağlanmış, unlanmış yuvarlak ve yüksek borcama yayın. İçini döşeyin, kalan yufkayı üzerine kapatın. Üzerine 1 adet çırpılmış yumurta sürüp kızgın fırında pişirin.