



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI AÇMA BÖREK

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
3.5 - 4 su bardağı un
İçerisinde:
750 gr ıspanak
150 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Karabiber, pulbiber

Yumuşacık bir hamur yoğurun. Hamuru altı bezeye ayırın. Her bir bezeyi açabildiğiniz kadar açın. Üzerine 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı sürün. Bir yemek kaşığı kadar da un serpin. Bu böreğin gevrekliğini artırıyor. İç malzeme için ıspanağı elinizle ovalayıp suyunu sıkın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve beyaz peynirle karıştırıp yufkanın bir kenarına koyup katlayın. Kenar kısımları içe katlayıp rulo yapın ve yağlanmış tepsiye kol böreği şeklinde dizin. Üzerine 1 yumurtayı ve 2 yemek kaşığı yağ çırpıp sürün. 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. 2 parmak kalınlığında dilimleyip servis yapın.