



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

1 adet yumurta
1.5 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçerisinde:
1 kg. ıspanak
2 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz

Soğan ve ıspanağı ince ince kıyın. Soğanları sıvıyağda kavurun. ıspanağı ekleyip 10 dakika pişirin. Yumurta, su, sıvıyağ, sirke ve tuzu, azar azar un ilave ederek yoğurarak hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirdikten sonra büyük bezeler koparın. Un serpilmiş zeminde bezeleri oklavayla açın. Üzerine tereyağı sürün ve ıspanaklı harç koyduktan sonra ikiye bölün, rulo yapın. Ruloları oval şekilde tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında pişirin.