



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI AÇMA BÖREK

3,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı sirke
50 gram tereyağı
1 su bardağından 1 parmak az su
1 su bardağı sıvıyağ
Bir tutam tuz
İç için:
1,5 kilo ıspanak
1 adet soğan
100 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber, pulbiber
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru yapmak için unu bir kabın içine koyup ortasını havuz gibi aın. İçine tuz, sirke, tereyağını ve sıvı yağıın yarısını koyup yavaş yavaş suyu ekleyin, yoğurun. Hamuru 5 dakika kadar dinlendirip 6 adet bezeye bölün ve her bezeyi ince bir şekilde açıp üzerine kalan sıvı yağı koyup elinizle yağı yufkaya yedin. İ malzemesini hazırlamak için soğanı rendeleyin. Ispanakları iyice yıkayın, doğrayın ve soğanın üzerine aktarın. Baharatları ve tuzu serpip ovalayarak ıspanağı yumuşatın. Suyu oluşmuşsa süzün. İçine peyniri ufalayıp ekleyin. Bu harcı da yufkaların içine koyun, rulo şeklinde sarıp tepsiye yerleştirin. Üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirip sıcak servis yapın.