



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISPANAKLI BÖREK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet yumurta

1 Tutam tuz

500 gr yufka

250 gr ıspanak

100 gr beyaz peynir

1 Çay Kaşığı karabiber

İspanağı iyice yıkayıp ayıklayın. Doğrayıp peynirle ezerek karıştırın. Tuzunu karabiberini ekip, hepsini iyice harmanlayın. Bir kase içine eritilmiş sana klasik yağı , yoğurdu koyup, karıştırın. İçine yumurtaları kırın. hepsini iyice karıştırın. Bir yufkayı masaya yayın. Üzerine yağ, yoğurt karışımından bol miktarda sürün. İspanaklı içten alıp yufkanın üzerine serpin. Yufkayı bir kenarından tutup geniş geniş sararak rulo yapın. Yağlanmış tepsiye yaptığınız bu ruloyu yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, tepsiye yerleştirin. Üzerlerine kalan yumurtalı harçtan sürüp, önceden ısıtılmış kızgın fırına sürün. Altı üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak ikram edin.
