



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BÖREK

20 Gr Sana Klasik
15 gr yoğurt
50 gr un
1 gr tuz
20 gr beyaz peynir
70 gr ıspanak
1 Damla sirke
25 ml su

Elenmiş una tuz, sirke ve ılık su konularak hamur hazırlanıp parçalara bölünür ve kabarması için yarım saat bekletilir, yufka açılır ve kuruması için az bekletilir, ayrıca ayıklanıp yıkanmış ıspanak kıyılır ve margarin ile buğulanır, soğuduktan sonra ufalanmış peynir ve yoğurt ile karıştırılır, yufkalar yağlanmış tavaya dizilir ve aralarına eritilmiş margarin gezdirilir ve ıspanak karışımı konulur, fırınlandıktan sonra böreğin üzerine su serpilir, örtü ile kapatılır ve soğuduktan sonra servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.01.2024