



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BÖREK

İlkay Öztürk

- 3 Adet Yufka
- 1/2 Kg. Ispanak
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Soğan
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Ispanakları yıkayıp süzdürelim ve yarım parmak kalınlığında doğrayalım. Soğanları ince ince kesip sıvıyağ döktüğümüz genişçe tavada sarartalım. Hemen arkasından ıspanakları ekleyip 3-4 dakika kavuralım. Patatesi rendeleyip ıspanaklı karışıma ekleyelim. Tuzu ve karabiberi katıp ocağın altını kapatalım. Yufkaları tam ortadan ikiye bölelim. Her yarım yufkayı tezgaha yayıp fırçayla eritilmiş tereyağı sürelim. Geniş yerine harcımızı koyup rulo yaptıktan sonra kendi etrafında çevirerek gül şekli verelim.

Gül şekli verdiğimiz yufkayı yağlanmış tepsinin tam ortasına yerleştirelim. Diğer yufkalara da aynı işlemi uyguladıktan sonra gül şekli verdiğimiz yufkanın etrafında döndürelim. Üzerine yumurta sarısı ve dilersek çörekotu serpiştirdikten sonra 170 dereceli fırında 20 dakika pişirelim.