



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BOŞNAK BÖREĞİ

THY Skylife

500 gr un
500 gr margarin
100 gr yoğurt
150 gr su
15 gr tuz
200 gr margarin (hamuru açmak için)
İç malzeme:
1 kg taze ıspanak
2 kuru soğan
200 gr beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Ispanaklı harç hazırlanışı:

Tencerede tereyağı eritilip, ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Ispanak ilave edilip 4 5 dakika kavrulur. Tuz ve karabiber ilave edilip ocaktan alınır. Soğuyunca beyaz peynir eklenir.

Yapılışı:

Un elekten elenip karıştırma kabına alınır. Tuz, yoğurt, margarin ve su ilave edilip yumuşak olacak şekilde yoğrulur. Dört eşit parça halinde pazılara bölünür. Margarin bölünen pazılara yedirilir. Yağ yedirilirken el yardımı ile yufka gibi açılır. Kavrulmuş ıspanaklı harçtan hamura istenilen miktarda koyup rulo şeklinde sarılır. Fırın tepsisine alınarak 170 derecede 45 dakika pişirilir.

[ML® Boşnak Böreği için tıklayın](#)

[ML® Boşnak Böreği \(görsel\)](#)