



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BURMA BÖREK

Kullanılacak malzeme:

3 yufka,
2 kahve fincanı erimiş margarin yağı,
1 demet ıspanak,
2 yumurta,
1 kahve fincanı ılık süt,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Her bir yaprak yufkayı karşılıklı ortadan bölerek dörder parçaya kesmeli. Böylece elde edilecek oniki parça yufkanın yüzlerini erimiş margarin yağına bulamalı. Beri yanda ıspanağı temizleyip bol suda yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlamalı. Süzmeli ve doğrama tahtasına koyup kıyarçasına ince doğramalı. Tekrar sıkarak süzmeli ve büyük bir kâseye koymalı. Buna yumurtaları, rendelenmiş kaşer peynirini, ılık sütü ve tuzla karabiberi katıp birbirine yedirmeli. Sonra bu harcı oniki eşit parçaya bölmeli ve her birini bir yufka parçasının geniş kenarına yaymalı. Yufka parçalarını harcıyla birlikte sigara sarar gibi fakat fazla sıkmadan sarmalı; açılmaması için de uç kısmını hafifçe ıslatmalı. Sonra bu parçaların her birini burarak birer rulo yapmalı ve bu şeklinin bozulmaması için bir kaba yanyana dizip on dakika kadar böylece bırakmalı. Zeytinyağını tavaya boşaltıp kabı kuvvetlice bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca, yanmasına imkân vermeden börekleri şekillerini bozmadan tavaya oturtmalı, iki yanlarını nar gibi kızartmalı. Pişen böreklerin yağlarını süzüp servis tabağına koymalı. Böreklerin pişmesi tamamlanınca bunları sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.

Not: Bu böreklerin ıspanaklı olduğu gibi pazılı, pancar yapraklı, kuzukulaklı ve ebegümecili olarak da pişirilebilir.

[ML® Ispanaklı Sarma Börek için tıklayın](#)