



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI ÇAM FISTIKLI BÖREK

<https://cook.com.tr>

Keçi Beyaz Peyniri 150 Gram  
Riviera Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı  
Acı Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı  
Çam Fıstığı 2 Çorba Kaşığı  
Ispanak 2 Demet  
Limon 1 Adet  
Yumurta 1 Adet  
Yufka 2 Adet  
Muskat 1 Çorba Kaşığı

Yıkamış kurulanmış 2 bağ ispanağı küçük küçük doğrayıp, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile kısık ateşte kavurun. Biraz tuz ve kırmızıbiber ekleyin. Kavurmanın sonuna doğru 1 limon kabuğu rendesi ve 1 çorba kaşığı muskat ilave edip birkaç dakika daha pişirin. Diğer tarafta, 28 cm.lik tavadan biraz daha geniş olacak şekilde COOK yağlı pişirme kağıdını akan suda iyice ıslatın. Islanan kağıdın suyunu iyice sıkıp, nemli kağıdı pişirme tavanızın en altına yayın. Kağıdın üzerine 1 adet yufkayı yayın. Yufkanın ortasına biraz sıvıyağ gezdirip üzerine bir tutam kırmızı biber serpin. 2.inci yufkayı da üzerine serip tekrar sıvıyağ ve az kırmızıbiber serpin. 2.inci yufkanın kenarlara taşan kısımlarından parçalar kopartıp, zemini sağlamlaştırın.

2 çorba kaşığı çam fıstığını küçük bir tavada kavurun. Bir kapta, 1 yumurta ile birlikte 150 gr. kadar beyaz peyniri ezin ve kavurulmuş çam fıstıkları ile karıştırarak börek harcını hazırlayın. Tavanızda hazırlamış olduğunuz yufkaların içine bu harcı döküp yayın. Üzerine biraz daha peynir ilave edin. Kenar yufkaları, kağıdını ayırarak harcin üzerine kapatın. En alttaki yağlı kağıt kalsın. Bu şekilde tavanızı ocağa alarak 5 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Bu işlem böreğinizin altının da çıtır çıtır olmasını sağlar. 5 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın ve böreği alttaki kağıtla birlikte kaydırarak pyrex bir pişirme kabına alın. Üzerine 1 yumurta sarısı sürerek, bu seferde fırında 15 - 20 dakika kadar pişirin. Biraz ılındıktan sonra, cam kabın dibindeki yağlı kağıdı dikkatlice sıyrarak çıkartıp, böreğinizi servis tabağınıza alabilirsiniz.

