



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI ÇİĞ BÖREK

2 adet yumurta  
16 kahve fincanı un  
5 kahve fincanı sıvı yağ  
Yarım kahve fincanı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1.5 su bardağı sıvı yağ  
Yarım kg ıspanak  
100 gr beyaz peynir  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
1'er çay kaşığı tuz, karabiber

Unu, yumurtaları, suyu, sıvıyağı, sirkeyi, tuzu ve kabartma tozunu yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapalım. Yarım saat dinlendirelim. Bu arada ıspanakları doğrayalım. içine yumurtayı, unu, ezilmiş peyniri, tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri unlanmış bir zeminde 0,1 mm kalınlığında açalım. içine harcı koyup kapatalım. Hamurları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp emici bir kağıt üzerine alalım.