



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÇITIR BÖREK

2 adet hazır yufka
300 gr ıspanak
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
2 adet taze soğan
1 adet yumurta
Bol sıvıyağ (kızartmak için)

Yufkaları düz bir zemine yayıp her birinden 8 üçgen parça elde edecek şekilde kesin. Ispanakları temizleyip yıkayın ve kurulayın. Taze soğanları ince ince doğrayın. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları ilave edin ve 3-4 dakika kavurun. Ispanakları ekleyin ve bir tutam tuz serpip ıspanaklar yumuşayana kadar karıştırarak kavurun. Ispanakların suyunu süzdürerek tencereden çıkarın ve bir tel süzgece alın. Yumurtayı süzölmüş ıspanakla bir kâsede karıştırın. Karışımından kaşık kaşık alıp hazırladığınız üçgen yufkaların geniş tarafına koyarak börekleri sigara böreğı şeklinde sarın. Uçlarını su ile ıslatarak yapıştırıp börekleri kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.