



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI FIRINDA BÖREK

1 kg Un
300gr Rama yagi
Maya
Tuz
1 tane Kabartma tozu
Aldigi kadar un 1/2 Kg Ispanak
Beyaz peynir
Kasar peynir
1/2 Cay bardagi zeytinyağ
Sogan
Karabiber

Hamuru önermiş olduğumuz mazemeleri ekleyip kulak memesi yumusaklığına getirinceye kadar yoguralım , daha sonra hamurun üstünü örterek bir kenarda dinlenmesi için birakalım , hamuru biraktıktan sonra diğer tarafa geçip ispanakları yıkayıp , yagi ısıtalım , ufacık dogramış olduğumuz soğanları ve incecek kiydiğimiz ispanakları yağın içinde güzelcene kavuralım , bu ispanagi kavurduktan sonra tuzunu biberini ilave edelim , bu işlemler bittikten sonra peyaz peyniri ufalayip bu mazemenin içine koyalım , bu malzemeyi bir kenara çekip sogumasini bekliyelim , bu arada hamurumuz kabarmış haline gelmiştir , orta boydan büyük bir bezi hazırlayıp masanın üstüne unluyalım üstünde bu hamuru yavas yavas açalım ne ince nede kalın olacak bu açtığımız hamur mesela 1cm olabilir kalınlığı , tepsiyi yağlıyalım ve actığımız hamuru tepsiye yerlestirelim daha sonra üstüne sogumus olan ispanagi güzelce yayalım her dört tarafına ve üstüne kaçar peynir rendeleyip firina sürelim firin 200 derece olmalı 15-20 dakika pisirelim (lütfen devamlı bakın belki firin degisik olabilir daha çabuk pisme imkani olabilir) pistikten sonra ufak kare haline keselim.

[ML® Fırın Böreği için tıklayın](#)

[ML® Fırın Böreği \(görsel\)](#)