



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI FISTIKLI BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

2 yaprak yufka
500 gr ıspanak
yaprađı
1 adet küp küp doğranmış orta boy kırmızı soğan
50 gr dolmalık fıstık
½ çay bardağı zeytinyağı
Sumak
Karabiber
Tuz
Chili Sos İçin:
1 adet kırmızı arnavut biberi
2 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı iri pulbiber
1 çay kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı Chili sos için bir tavaya zeytinyağını koyun. Biberi, domatesi ve pul biberi kavurun. Domates iyice yumuşayınca kadar pişirin. Limon suyunu, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın, soğumaya bırakın. Ispanak yapraklarını yumuşatmak için kaynamış suyun içine atın ve 5 dakika kadar tutun. Sonra iyice süzün ve biraz suyunu sıkın. Yağsız bir tavada dolmalık fıstıkları 1 dakika kadar kavurun. Derin bir kaptaki haşlanmış ıspanağı, soğanı, fıstığı, sumak, karabiber, zeytinyağı ve tuzu karıştırın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yufkaları uzun şeritler halinde kesin. Karışımın, uç tarafına biraz koyarak resimdeki gibi muska şeklinde sarın. Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Sardığınız börekleri fırın tepsisine dizin ve ısıtılmış fırına atın. Hafif kızarıncaya çıkarın. Sosuyla birlikte servis yapın.

Not: Sos yapmaya vaktiniz yoksa marketlerden hazır chili sos alabilirsiniz.



