



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ISPANAKLI HAŞHAŞLI BÖREK

4 yufka  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı sirke  
İçerik için:  
1 kilo ıspanak  
1 bağ taze soğan  
1 kuru soğan  
200 gram beyaz peynir  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Yağ  
Haşhaş

Öncelikle iç malzemesini hazırlamak için ıspanağı kıyın, içine rendelenmiş soğanı ve peyniri ilave edin. Taze soğanı ince ince doğrayıp fazla suyunu sıktıktan sonra ıspanağa ekleyin. Yufkalardan birini yayıp üzerine yağ, su ve sirke karışımını gezdirip her tarafına yayın. Ispanaklı karışımı üzerine paylaştırıp bir ucundan rulo yapın ve tepsiye aktarın. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp üzerine yağ gezdirin, haşhaş serpin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın.