



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

1 kg. ıspanağın yaprağı (kök ve sapları yemek yapınız.)  
4 kaşık sıvı yağ (ıspanağı kavurmak için)  
2 soğan  
2 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
4 yufka  
Yarım su bardağı erimiş yağ  
1 yumurta  
Çörekotu

- 1- Ispanak yaprakları yıkanıp kıyılır.
- 2- İnce doğranmış soğanla biber yağda pembeleştirilir. Ispanaklar konup karıştırılarak kavrulur. Tuz, karabiber atılır.
- 3- Yarım bardak erimiş yağın üzerine ılık su konup karıştırılır.
- 4- Her yufka ayrı ayrı sulu yağ karışımı ile yağlanıp bohça gibi dörde katlanır. (Aralar da yağlanır.)
- 5- Her yufka dört kare parçaya kesilip ortasına ıspanak kavurması konur.
- 6- Dört ucu ortaya getirilip, tepsiye ters çevrilir. (Hepsi 16 adet börek)
- 7- Üzerine yumurta sarısı sürülüp istenirse çörek otu serpilir. Fırında pişirilir.
- 8- Sıcak servis yapılır.

Not: İstenirse böreklerle, ıspanakla beraber 1 dilim sucuk ve 1 dilim taze kaşar da konabilir.

[ML® Çırak Böreği için tıklayın](#)

