



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KAŞARLI TAVA BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

500 gr. ıspanak
200 gr. kaşar peyniri
2 adet yufka
8 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Biraz sıvıyağ
Biraz tereyağı
Tuz
Karabiber

1. Ispanakları tavada kavurun.
2. Yoğurdu, yumurtayı ve yarım çay bardağı sıvı yağı bir kasede karıştırın.
3. Ayrı bir tavada yufkayı dışarı taşacak şekilde serin ve üzerine yoğurt sosundan gezdirin.
4. Diğer yufkadan parçalar alarak böreğin içine serpin, tekrar yoğurt sosu döküp aynı işlemi uygulayın.
5. Böreğin orta kısmına ıspanak ve kaşarı ilave edin ve yoğurt sosu ve yufka parçaları ile böreğin içini tamamlayın.
6. Son olarak dışarı sarkan yufkaları böreğin üzerine kapatıp üzerine bir parça tereyağı koyup kısık ateşte üzerini kapatıp altı kızarana kadar pişirin.
7. Bir tabak yardımıyla çevirerek, böreğin üst kısmını da kızarana kadar pişirip sıcak servis edin.

