



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KAT KAT BÖREK

Cemile Demir

2 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tatlı pul biber
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 su bardağı un
1 silme tatlı kaşığı tuz
İç için:
250 gram ıspanak
1 adet küçük soğan
4 kaşık sıvıyağ
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Soğanı minik minik doğrayıp sıvı yağda kavuralım. Doğradığımız ıspanağı da ekleyip kavurmaya devam edelim. Göz kararı su ve tuz ekleyip 5 dakika ocakta pişirelim. Bu arada krepleri hazırlamaya başlayalım. Tüm krep malzemesini bir kaptaki karıştıralım. Büyükçe bir teflon tavaya 1 kaşık sıvıyağ koyup 1 kepçe karışımdan dökelim tavaya yayalım. Önlü arkalı pişirelim, yaklaşık 10-12 adet çıkacak. Kreplerin arasına 2 katına ıspanak, 1 katına kaşar rendesi olacak şekilde kat kat dizelim. 180 derecedeki fırında kaşar eriyene kadar 15-20 dakika pişirelim.

