



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

ISPANAKLI KITIR BÖREK

- 500 gram doğranmış ıspanak
- 1 paket margarin
- 1 kase rendelenmiş beyaz peynir
- 1 kase kaşar peyniri
- 4 tane yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kara biber
- 1 kase kavrulmuş kıyma
- 4 tane yufka

Önce margarinimizi ılıtıp tepsimize fırçayla sürüp yufkamızı yayalım yağlayıp diğeryufkamızıda yayalım 4 yufka yıda aynı şekilde yapalım sonra bir kapta ıspanakları kıymamızı peynirleri ve yumurtaları kırıp karıştıralım kalan margarinide katıp harmanlayalım yufkamızın üzerine döküp yayalım fırında 25 dakika kızarana kadar pişirip servis edelim.

