



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KOLAY BÖREK

7-8 adet yufka
1 kg ıspanak
250 gr. beyaz peynir
2 kuru soğan
Tuz, karabiber, kimyon
2 yumurta
2 ay bardağı zeytinyağı

Öncelikle böreğın iç malzemesini hazırlamak için ıspanakları yıkayıp doğrayın. Soğanları ince ince kıyın. 1 çay bardağı zeytinyağını derin bir tavada kızdırıp soğanları yumuşayana kadar kavurun. ıspanakları da ilave edip hacimleri küçülene ve yumuşayana kadar soteleyin. Tuz, karabiber ve kimyon ilave edip ateşı kapatın ve küçük küpler halinde kestiğiniz beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Böreğın harcını hazırlamak için 1 çay bardağı zeytinyağı ve yumurtaları tel ırpıcı ile karıştırın. Tepsinizi yağlayın ve fırınınızı 180 dereceye ayarlayın. Her bir yufkayı teker teker düz bir zemine alıp birer kepçe harçtan üzerine döküp fırçayla yayın. Yufkaların en alt kısmına bir bir şerit halinde ıspanaklı harçtan yerleştirin. Kenarlarını içe doğru kıvrarak tepsinizin boyutlarına uygun rulolar halinde sararak aralarında boşluk kalmayacak şekilde tepsıye yerleştirin. Kalan harcı böreğın üzerine gezdirin. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Tepside ılıtıp dilimleyerek servis yapın.