



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI LOLİPOP BÖREK

2 adet günlük yufka
1 demet ıspanak
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
Sıvı karışım:
1 adet yumurta
1 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı süt

İspanaklar yıkanır, suyu süzölür, ince ince kıyılır. Tencereye tereyağı atılır, ıspanak, tuz ve karabiber eklenir. Hızlı ateşte sönene kadar pişirilir. Yufka serilir. Üzerine sıvı karışım sürölür. İkinci yufka konur. Yüzeyine ıspanaklı harç yayılır, kenarlar katlanarak düzleştirilir, rulo yapılır. Biraz katılaşması için yarım saatliğine buzdolabına konur. Sonra baş parmak kalınlığında dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine artan sıvı karışım sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan böreklerin ek yerlerinden çöp şişler takılır ve sağlam bir bardağa dikey olarak konarak servise sunulur.