ISPANAKLI MANTARLI AÇIK BÖREK

Yarım kg Ispanak
250 gram mantar
1 adet kuru soğan
3 adet yumurta
30 ml zeytinyağı
5 adet yufka
200 ml süt

Öncelikle soğanı küp küp doğrayın ve bir yemek kaşığı yağda pembeleşene kadar kavurun.
Bu sırada temizlediğiniz mantarları büyük ise 4 parçaya bölerek küçük ise 2 parçaya bölerek doğrayın.
Sonrasında, kavrulan soğanlara tuz ve karabiber ekleyin.
Tamamen temizlenen ıspanakları derin bir tencereye koyarak kapağı kapatın ve ocağın altını kısın.
Sütün içine 2 yumurtayı diğer yumurtanın ise beyazını koyup, geri kalan zeytin yağı ekleyip iyice çırpın.
Ayrılan yumurtayı ise üzerine sürmek için bir kenarda saklayın.
Tepsiyi yağlayın. Yufkanın birini en alta serin ve kenarları tepsinin kenarından taşacak şekilde yerleştirin.
Fırça ile sütlü karışımdan biraz sürün. Sonrasında 2 adet yufkayı parçalara bölerek şekil vererek serin.
Tekrar sütlü karışımdan bu sefer fazla olacak şekilde ıslatın. Daha sonra ana malzemeleri tamamen yayarak ekleyin.
Üzerine yufkaları tekrar parçalayarak koyun ve sütlü karışımdan sürün.
Son olarak koyulan yufkayı şekil vererek düzgün şekilde tüm malzemeleri kapatacak şekilde serin ve kalan sütlü karışımın tamamını üzerine gezdirin ve sarkan yufka kenarları üzerine kapatın.
180 derecede ısıtılmış fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:159112 • adı:Ispanaklı Mantarlı Açık Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:23.05.2024 - 11:00