



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MİNİ BÖREK

3 yufka
200 gram ıspanak
150 gram beyaz peynir
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta (üzerine sürmek için)
Tuz
Karabiber

İlk olarak ıspanakları iyice yıkayın ve ince ince doğrayın.
Bir tavada sıvı yağı kızdırın ve doğranmış ıspanakları ekleyin. Ispanaklar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.
Pişen ıspanakları bir kaseye alın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri ekleyin. Karabiber ve tuzu da ilave edip karıştırın.
Yufkaları tezgaha serin ve üçgen şeklinde kesin.
Kesilen üçgen yufkaların geniş kısımlarına ıspanaklı peynirli harçtan koyun.
Yufkaları rulo şeklinde sarın ve börekleri istediğiniz büyüklükte kesin.
Kesilen mini börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin.
Üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
Pişen börekleri sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

