



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MUHACİR BÖREĞİ

malzemeler:

hamur için;

1 kilo un,

tuz ve su

1 paket margarin.

sadece yaprakları doğranmış ıspanak

biraz sıvı yağ..

yapılışı:

unu havuz şeklinde açın,tuzu ekleyip,su ile biraz sertçe bir hamur yoğurun..az dinlendirin..hamur 2 eşit parçaya bölünür..her biri 15 er minik bezeye bölünür..küçük pasta tabağı ölçüsünde açılıp araları (iki tarafıda)erimiş margarinle yağlanır,bi kenara alınıp,diğer parça da (15 bezeye bölünür)aynı şekilde açılıp yağlanır..ilk hazırlanan 15 üst üste konmuş beze tepsi büyüklüğünde açılır,hatta biraz daha geniş olmalıdır ki taşsın tepsiden..yağlanmış tepsiye konup,her tarafı kalan margarine sıvı yağ eklenip yağlanır,içine hafif unla ve tuzla yoğrulmuş ıspanaklar konur,onlarda sıvı yağ ile bolca yağlanır..diğer hamur parçası da büyükçe açılır,tepsiden o da büyük olmalı üst tarafı biraz büzüleceği için..hava alıp iyice pişmesi için en orta kısmı biraz delinir.bu hamur da yağlanır ve kenarları,el maharetiyle kapatılır.kenar kısımlarıda yağlanıp nar gibi kızarana kadar pişirilir.fırından çıkarıldığında temiz bir bezle dinlendirilir.. berna hanımın da dediği gibi,üçgen parçalara kesilip araları yoğurtlanarak yenir,orjinal arnavut böreği böyle oluyor.ÇAĞDAŞ bey..sevgi hanımdeneyin beğeneceksiniz..gerçekten güzel bir börek çeşididir..istenirse içi pırasa,kıyma harcı hazırlanıpta yapılabilir..

not: yarı pişmeye başlayan börek çok kabaracaktır, o esna da bıçakla bir iki yerinden delinmelidir ki (pişmeye devam ettirilir) iyi pişsin içi (önemli bir püf noktasıdır)