



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

1 bardak köftelik bulgur
3 bardak ılık tavuk suyu
4 dilim ekmek içi (rondodan geçirilmiş)
½ bardak rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
Tuz ve karabiber
İçinin harcı için:
200 g ıspanak
200 g lor peyniri
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz ve arzunuza göre karabiber
Pişirirken üzerine sürmek için:
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
1 adet yumurtanın sarısı

Bulguru, tahta kaşık ile sürekli karıştırarak tavuk suyunda yaklaşık 8-10 dakika haşlayın. İçine rendelenmiş kaşar peynirini, rondodan geçirdiğiniz ekmek içini ve maydanozu da ilave edip lapa kıvamında bir hamur elde edin.

İçinin harcını hazırlamak için kuru soğanı soteleyin ve soğanlar pembeleşince üzerine ıspanağı ilave edin. Kısa bir süre daha kavurun ve ocaktan alın. Tuz, karabiber ve lor peynirini ilave ederek tüm malzemeleri harmanlayın. Elde ettiğiniz hamurun yarısını yağlanmış bir fırın tepsisine 2 cm kalınlığında döşeyin. Üzerine harcı yayın. Kalan hamuru yapışmaması için iki kat streç film içine koyarak aynı kalınlıkta açın. Hamuru, streç filmden ayırdıktan sonra harcın üzerine serin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve parmesan peyniri serpiştirin. 180 derecelik fırında altı ve üstü altın sarısı renkte kızarıncaya kadar 50-55 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis edin.

