



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 yumurta

1 çorba kaşığı sirke

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tuz

Yeteri kadar su

Açmak için:

1 kase nişasta

1 kase un

İçi için:

750 gr ıspanak

1 adet iri boy soğan

1 çay bardağı sıvıyağ

Beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Arasına:

Yarım paket eritilmiş margarin

Yarım su bardağı sıvıyağ

Unu derin bir kabin içine alın. Ortasına yumurtayı, sirkeyi, sıvıyağı ve tuzu ekleyin. Yavaş yavaş su ilave edip iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru ceviz büyüklüğünde bölerek üzerine un serpin ve dinlendirmeye bırakın.

Diğer yandan sıvıyağda yemeklik olarak doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun. Ayıklayıp yıkadığınız ıspanakları doğrayarak ilave edin. Ispanaklar hafif piştikten sonra tuzunu ve karabiberini de ekleyip ocaktan alın. İçine beyaz peyniri de ilave ederek karıştırın. Bölerek dinlenmeye bıraktığınız hamurları, nişasta ve un karışımından serpererek açabildiğiniz kadar açın. Fırın tepsisini önce yağlayın. Yufkaları sırayla yerleştirin.

Arasına yağ sürmeyi unutmayın. Hamur parçalarının yarısını bitirdikten sonra arasına ıspanaklı peyniri harçtan koyup kalan hamurlar bitene kadar açıp arasına yağ sürerek dizmeye devam edin. Üzerine yumurta sarısı ve yağ karışımını sürüp önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.