



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI PUF BÖREĞİ

### MALZEMELER

2 YUMURTA

16-18 KAHVE FİNCANI UN

4,5 KAHVE FİNCANI SU

1/2 KAHVE FİNCANI SIVI YAĞ

2 KAHVE FİNCANI SİRKE

1 PAKET KABARTMA TOZU

1,5 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)

İÇİ İÇİN:

1/2 KG. ISPANAK (YAPRAKLI KISIMLARI)

100 GR. BEYAZPEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ (ARZUYA GÖRE)

1 YUMURTA

TUZ

KARABİBER

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, suyu, sıvı yağı, sirkeyi, tuzu ve kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemlibez örtüp 1/2 saat dinlendirelim. Bu arada ıspanaklı harcı hazırlayalım. Ayıklanıp yıkanmış ıspanak yapraklarını avucumuzda sıkıpsuyunu iyice süzelim ve doğrayalım. İçine yumurtayı, ezilmiş peyniri, tuzu, karabiberi ekleyerek karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Yufkaların bir kenarlarına ıspanaklı harç yayıp diğer kenarlarını üzerine kapatalım. Hamur kenarlarını tırnak uçlarıyla bastırarak kapatalım. Hamurları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp emici bir kağıt üzerine alalım.