



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SAÇ BÖREĞİ

Ümit Usta

1 kg un
Yeterince su
Tuz
1 adet yumurta
İç malzemesi:
200 gr kıyma
1 kg ıspanak
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber

Bir kilo una yeterince tuz, bir yumurta ve yeterince su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler ayırıp, dibini unladığımız tepsiye dizelim.

Üzerine nemli bir bez örtüp 15-20 dakika dinlendirelim.

İnce ince kıydığımız bir baş kuru soğanı çeyrek paket margarinde orta ısı ateşte yumuşayınca kadar kavurup kıymayı ilave edelim.

Kıyma kavrulurken ayıklayıp, iyice yıkadığımız ıspanakları 1 su bardağı su ile solduralım.

İspanaklar yumuşayınca suyunu süzüp, bıçak yardımıyla kıyalım.

Bu esnada kavrulmuş kıymaya, ıspanakları ilave edip birkaç dakika daha kavuralım ve yeterince tuz, karabiber ilave edip ocaktan indirelim.

İspanaklı harcı başka bir kaba döküp, soğutalım.

Ayırdığımız hamur bezelerinden tabak büyüklüğünde yuvarlak yufkalar açıp yarısına hazırladığımız ıspanaklı harçtan koyup hamurun diğer yarısını üzerine kapatıp kenar kısımlarını parmaklarımızla bastırarak yapıştıralım.

Önceden ısıttığımız teflon tavaya veya saca bir fırça yardımı ile yağ sürüp, börekleri koyarak tersli yüzü pişirelim.

Not: Böreklerin gevrek olmasını isteyenler, ayrı ayrı tabaklara yumuşak olmasını isteyenler bir kapta üst üste istifleyerek ağzı kapalı olarak dinlendirip servis yapabilirler.