



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI SELANİK BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka  
750 gram ıspanak  
Yarım demet maydanoz  
5 adet kesme şeker  
1 adet kuru soğan  
1 kalıp beyaz peynir  
200 gram tereyağı  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
1 adet yumurta

Soğanı ve ıspanakları ayıklayıp yemeklik doğrayın.

Biraz zeytinyağı ile birlikte geniş bir tavada kavurun.

ıspanaklar yumuşayınca doğradığınız maydanozları da ilave edip kavurmaya devam edin.

Suyunu çeken ıspanağa şekerleri ekleyip eriyene kadar karıştırın ve iç harcını ocaktan alın.

Tereyağını eritip soğutun ve tepsinin her yerine sürün.

Yufkalarından birini tepsiye yerleştirip kenarlarını dışarı sarkıtın.

Her yerini tereyağıyla yağladığınız yufkanın üzerine elinizle parçaladığınız ikinci yufkayı yerleştirin.

Yeniden yağlayıp üçüncü yufkaya da aynı işlemi yapın.

ıspanaklar soğuyunca içine ufaladığınız peyniri, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Harcı yufkaların üzerine yayın.

Kalan yufkaları da parçalayıp ıspanakların üzerine aralarını yağlayarak yerleştirin.

İlk yufkanın dışarı sarkıttığınız kenarlarını böreğin üzerine kapatın.

Zeytinyağı ve yumurtayı çırpıp böreğin üzerine sürün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra böreği fırına verin.

Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp ılınmasını bekleyin.

Dilimlediğiniz böreği ayrılanla birlikte servis edin.

