



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.
Ispanaklar 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.
Ispanaklar 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 ayrılarla birlikte servis edin.

