



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SU BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

30 baklava yufkası
6 yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
1 kilo ıspanak
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz
3 yumurta
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Yufkaları tepsinin ölçüsü kadar kesin. Baklava yufkasını ile normal yufkaları tepsiye kat kat dizin. Aralarına, irice doğrayıp elinizle ovduğunuz ıspanak, maydanoz, peynir karışımını serpin. Böreği dilimleyin. Bir kâbın içinde yumurta, süt, su, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Baklava yufkası bu böreğe ayrı bir lezzet sağlıyor. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip gerektiğinde pişirilebilir.