



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TANDIR BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

2 kg ıspanak
1 kg soğan
2 kaşık salça
200 gr. tahin
2 kaşık zeytinyağı
Maydanoz
Hamuru için:
1 kg. un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

İspanak, soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Yağ, salça, tuz, tahin, soğan ve ıspanak birbirine karıştırılır. Un, tuz ve su karışımıyla sertçe bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük bezeler yapılır. Yapılan bezeler açılarak içine ıspanaklı harç koyulur, kenarları kapatılır. Hazırlanan börekler tandırda pişirildikten sonra tereyağıyla yağlanarak servis yapılır.